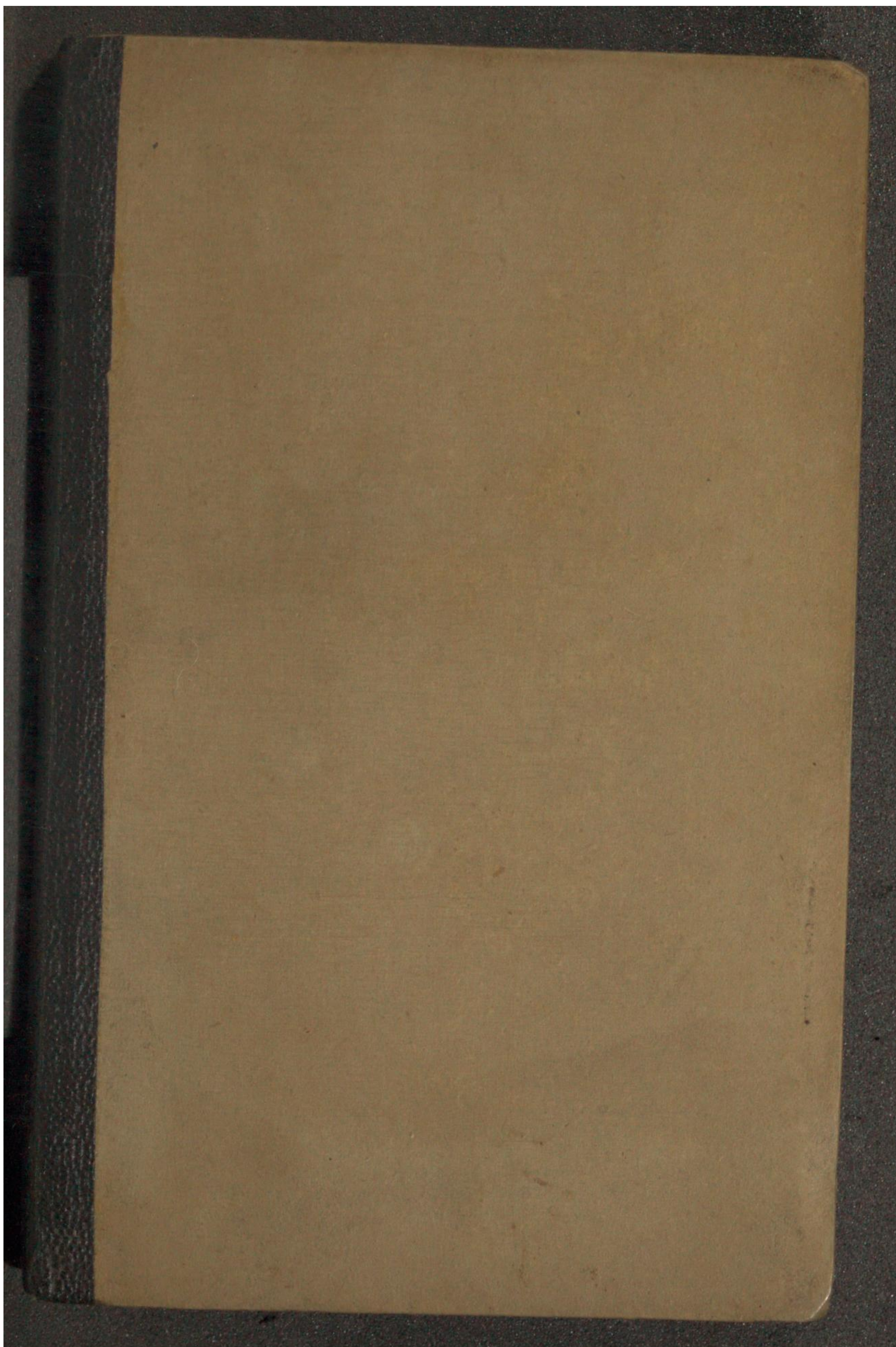
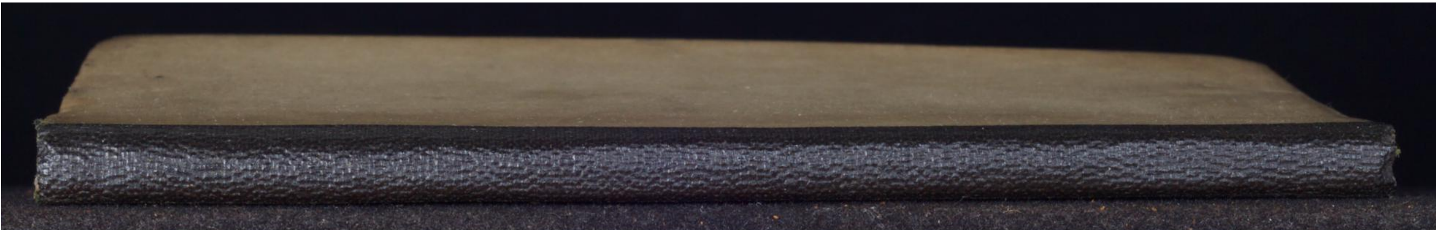
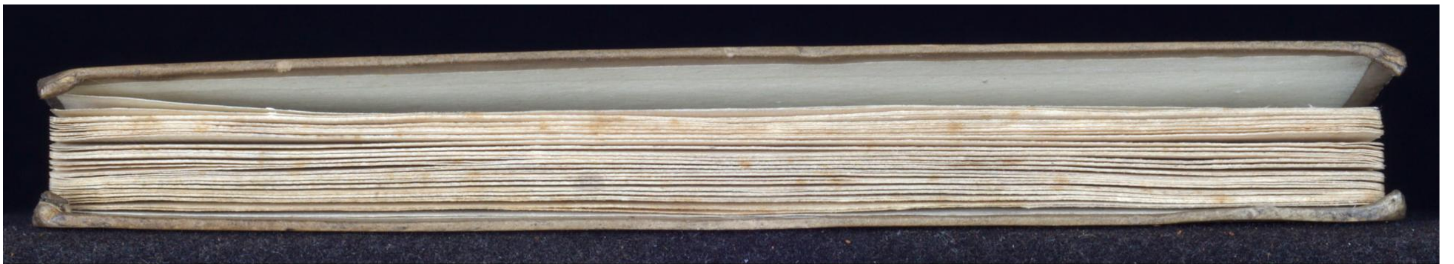


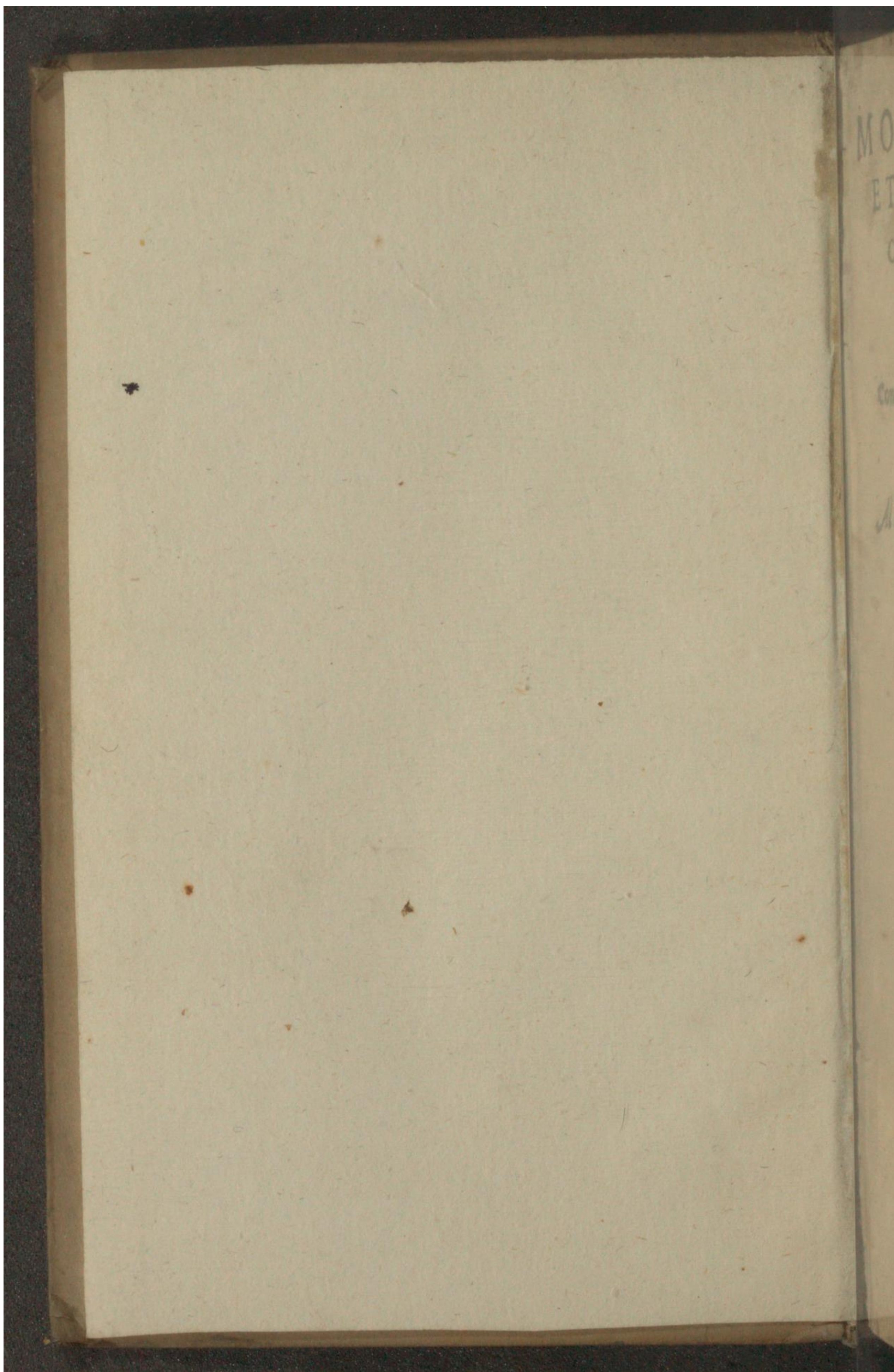








G.V. Nat



MODO FACILE ET ISPEDITO DA CONSERVARSI SANO NE TEMPI PERICOLO ſi della peſtilenza.

Con altri trattati che ſi contengono nella faccia ſeguente.

Al Sereniß. Don Franceſco Medici Gran Duca di Toſcana.



IN FIORENZA.
Appreſſo Giorgio Mareſcotti.
M D LXXVI.

DISCORSO INTORNO ALLA natura del Popone, & ſopra il cattiuo vſo del ber' freſcho con la neue, di M. Piero Nati da Bibbiena Medico & Filoſofo.

Trattato delle vinacce. di Antonio Donato d' Altomare. Tradotto dal medeſimo di lingua latina in volgar Fiorentino.



AL SERENISSIMO DON FRANCESCO DE MEDICI GRAN Duca di Toſcana.



O non harei preſo ardire S. G. D. di comparire con queſte baſſe fatiche del mio debile ingegno, come quello che molto bene conoſco il mio poco valore, dinanzi al coſpetto della voſtra Sereniſsima Altezza, ſe due cagioni fra molte à ciò fare non mi haueßero indotto; la prima delle quali veramente è la certezza che non pur'io ma tutto il mondo ha del nobilißimo animo di quella, vſato di miſurare ſecondo la propria grandezza, & non ſecondo la baſſezza de' donatori, quelle coſe che tal'hora gli vengano offerte; & la ſeconda è la ſperanza ch'io tengo che molti ne

ſiano per riceuere vtile & giouamento; & maßime in queſti pieni di ſoſpetto e fortunoſi tempi ne'i quali ciaſcuno per lo publico bene & ſalute affaticare ſi dourebbe; imitando lei quanto poßibile gli fuſſe, che mai non ceſſa di fare per lo mantenimento de' ſuoi popoli, & per la conſeruatione delle ſue Città, tutto quello che ad ottimo & vigilantißimo Principe ſi conuiene. Da tali cagioni adunque aßicurato, non ho temuto di venirle auãti & preſentarli queſti miei piccioli trattati, de' quali i duoi primi ſono ſtati da me compoſti, & l'altro ho io ſolamente in queſta noſtra lingua dalla latina arrecato, perſuaſo à ciò fare dalla Eccellenza dell' autore, & dalla molta dottrina che per entro vi ſi troua ſparſa, & finalmente per comunicare à coloro che delle latine lettere non hanno cognitione quella vtilità, che di eſſo trarre ſi puote. Ne mi crederò io di douer eſſere di troppo ardire ò di proſuntione incolpato, perche fra ſi gran numero di Fiſici che in

que

questa Città Fioritissima si ritrouano, de quali io l'vltimo sono, mi sia posto à trattare di così importante materia quale è quella che nel primo si contiene; anzi tengo per costante che qualcuno di loro, ò dal mio essempio inuitato, ò per supplire in quella parte ou'io mancato hauessi, & dall' autorità di V. A. persuaso ò comandato, si sia per porre à scriuerne vno da ogni parte assoluto & compito; la qual' cosa quando anco non segua, si harò io almeno dato inditio di buona intentione, quantunque di forze mancante; il che suole bene spesso supplire in vece di abondantissime opere & meritare grandemente. E tanto voglio che mi basti hauer detto intorno à questa mia fatica, alla quale mi rendo certo che accrescera molto di gratia appresso coloro che la leggeranno, il vederle scritto in fronte il glorioso nome di V. A. per la quale io prego la diuina Maestà con ogni affetto, che non pure la conserui & mantenga nel felice e tranquillo stato nel

quale ella si troua, ma che l'accresca ancora secondo il desiderio di quella & con ogni debita reuerentia humilissimamente meli inchino.

Di V. A. S.

humiliss. seruo

Pietro Nati

MODO FACILE ET ISPEDITO DA CONSERVARSI SANO NE TEMPI PERICOLOSI di pestilenza & difendersi da quella.



Vesta mortifera pestilenza, la quale à guisa di crudel fiera ha di gia infinita moltitudine di viuenti vcciso, & quasi che non ben satia anchora non resta tutta via, & per le nobilissime Isole, & per le magnifiche Città d'Italia di andare i suoi dolorosi effetti dimostrando, spauentandoci piu che mediocremente, & con il suo fiero, & horribile lattare dogn'intorno minacciandoci, ne constringe con ogni sollecitudine à pensare con quai modi & in che maniera possiamo si fattamente operare, che questo cotale veleno da noi quanto possibile sia lontano si tenga; & nel vero che se rimedio alcuno sicuro si troua, in questo solo consiste ogni sua forza & valore, cioè in far si che il male non ci si appressi. Percioche se bene creder si può che in quei luoghi, nequali questa pestilentiosa infirmità si ritroua, non pochi di quelli, à cui ella appresa si è, essendo à tempo & con ragione aiutati, campetieno; nulla di mancho ò sia per lo di-

fetto de gli opportuni ſeruigi, li quali gl'infermi hauer'non poſſono, ò per la forza della peſtilenza, ò per l'ignoranza de medicanti, de quali coſi di femmine come di huomini, ſenz'hauere ò giuditio niuno nell'applicare i rimedi, ò dottrina alcuna di medicina in coſi fatti tempi il numero diuiene grandiſſimo, non ſolamente pochiſſimi ne guariſcono, ma quaſi tutti in breue tempo miſerabilmente ſi muoiono. Perche eſſendom'io gia per molti anni in medicando eſſercitato, ho preſo deliberatione di far proua, ſe con qualche mio conſiglio poteſſi porgere in coſi graue pericolo à ciaſcheduno ſi come io deſidero non mediocre giouamento; moſſo da comune compaſſione & temendo ſe io queſto non faceſſi, del giuſto giuditio di colui dal quale ogni mio ſapere, ſe pure in me particella alcuna ſe ne ritroua, per la ſua gran bontà procedette & procede. Ma per uenire al fatto dico che molti valentiſſimi Phiſici hãno ſcritto intorno a queſta materia dottamente & bene, diſputando ſopra le cagioni & ſopra i ſegni, & inſegnando il modo da preſeruarſi innanzi che l'infirmità vengha, & di medicarſi quando è venuta: I quali loro ſcritti à giuditio mio ſono di vtilità grande à Dottori di medicina, che ſtudiando i ſopra detti autori intendono quelle lor' diſpute & ſi mettono nella memoria quei rimedi per ſeruirſene poi nelle biſogne auuenire; ma gli altri che medici non ſono non curando molto di coſi lunghi & ſottili diſcorſi filoſofici piu aggra-

da loro

da loro (s'io non m'inganno) sapere ispedita & ordinatamente quello, che far debbono per mantenersi sani, & per non incorrere in cosi pericolose malattie. Perciò non voglio io per al presente parlare come si medichino quelli che di gia sono appestati; ma sforzerommi bene, d'insegnare vn modo facile & presto, per il quale ciascheduno ordinatamente conoscerà in che maniera possa in questi pericolosi tempi difendersi dalla pestilenza.

Primieramente io consiglio & conforto ciascheduna persona, che ricorra à Dio, humiliandosi à quello, & istudiandosi con opere & cō preghi d'impetrare il suo diuino aiuto, senza il quale ogn'altro humano consiglio ò prouedimento sarebbe vano. Ma lasciando piu diligente & ispetiale cura di ciò a medici spirituali, non ne parlerò piu lungamente, passandomene à ragionare di quelle cose, che a Med. Phis. si appartengano.

Il Dottissimo Ficino disse con gran giuditio vna cosa molto notabile, cioè che il conseruarsi & difendersi dalla peste consiste in tre cose, le quali sono. Corregger l'aria. Purgare li humori, & Confortare il cuore. & certamēte che non si può pensare à rimedio di sorte alcuna, che nō risguardi à qualcheduno di questi tre Capi ò a più ò a tutti. Distingueremo adunque questa nostra presente operetta in tre capitoli, in vno de quali si parlerà dell'Aria, nell'altro del Confortare il cuore, & in vn'altro della maniera di purgare li humori.

mori.& perche io iſtimo che meglio ſia, la prima coſa purgarſi & nettarſi il corpo, conciofia coſa che quando inimici ſon gia dentro di noi piu facilmente ci offendono li ſoprauegnenti auuerſari di fuori; perciò da queſto cominceremo.

Di purgare li humori & nettare il corpo. Cap. 1.

NE tempi pericoloſi biſogna tenere il corpo netto coſi di fuori come di dentro; percioche quando le parti di dentro ſono imbrattate & ripiene di ſuperfluità di humori & di fecce facilmente pigliano qualche corruttione ò putredine, diſponendoſi à riceuere le contagioni che vanno attorno in quella guiſa che ſi diſpone qualche coſa vnta à riceuere il fuoco, & ſe per di fuori le parti & la pelle del corpo nõ ſieno pure & nette ma impedite & racchiuſi i pori, de quali la pelle è piena, non potendo il corpo per quelli tranſpirare, ne eſalare certi fumi fuliginoſi i quali dal ſangue & da gl'humori leuandoſi la natura cercha di ſcacciargli fuori del corpo per li piccioli buchi della pelle, da queſto naſce che il ſangue ribolle & ſi infiamma & gli humori ſi corrompono. E' bene adunque tenerſi pulito della perſona con il mutarſi ſpeſſo la camiſcia, facendo ogni mattina leggiermẽte le fregagioni per tutta la vita, con vn panno lino che non ſia molto runido, & oltre à queſto qualche volta lauarſi andando alla ſtufa, che ſia temperatamente calda,

& non

& non si far molto stroppicciare per non mettere in mouimento li spiriti & gli humori, come che meglio per auuentura fusse vsare di lauarsi nelle case propie facendo bagnuoli di cose odorifere, come sono lauanda, foglie di cedro, bucce di melarance & simiglianti & far questo à digiuno ne tempi caldi ogni venti giorni vna volta & ne tempi freddi ogni quaranta. Circa alle parti di dentro conuiene vsare ogni diligenza che i corpi non si riempino di superfluità & di humori; & secondariamente doue pure fusse gia la ripienezza generata bisogna iscemarla & euacuarla. Che il corpo nõ raguni abbondanza di fecce ò di mali humori si ripara con ordine della vita, che sia nella quantità del mangiare & del bere scarsa & mediocre, & nella qualità sieno i cibi di buon sugho, che ageuolmente si smaltischino, & che generando pochissimi escremẽti se ne vadino quasi tutti in nutrimẽto. Di questa sorte sono l'vuoua fresche, le carni di pollastri, piccioni, castrati gioueni, & di tutti gli vccelli boscherecci & non d'acqua. Fuggendo le carni di tutti li animali grandi cosi saluatichi come domestichi; auuertendo, che di verno è bene vsare de gl'agli cotti; percioche seruano per cibo & per medicamento, nel qual tempo quanto al condimento delle viuande, e gharofani, il pepe & la canella sono molto lodati, auuengha che agumentino il caldo naturale & difendino dalla putredine, il simigliante operino la state l'aceto rosato, il sugho di mela-

rance, di limoni, ò di cedro, l'agreſto & l'acqua roſa. Non voglio mancare, ch'io nõ ricordi à ciaſcheduno che il caſcio e tutti i latticini ſon cattiui, le ciuaie peſſime, & i peſci, quali s'ingenera & nutriſchono di putredine & di fango come ſono l'anguille, i ranocchi, le tinche & altri di pantani, paludi, ò laghi, i peſci, che ſi pigliono per le piene & quelli, che ſi prendono preſſo alle Città grandi, ancor che ſieno di fiumi ſi debbono in tutti i modi laſciare ſtare. L'eſſercitio ſi debbe fare à digiuno, non mai dopo mangiare, & moderato fuggendo il ſole, il vento, l'aria humida, & la molta frequenza de gl'huomini, & non potendo farlo in queſta maniera facciſi al coperto. Stare allegro & viuer lieto ſenza dar luogo al timore: ma ſperar bene è grandemente vtile & neceſſario. Il dormire il giorno è nociuo, eccetto à quelli che per molto tempo accio ſon ſoliti; ma bene credo, che meglio ſia dormire manco del ſolito. Il coito ſi vſi di rado. Infra le coſe che mantẽgano ſano di gran momento è lo ſtar diſpoſto del corpo, perciò à chi foſſe ſtitico vſi ogni ſettimana vna volta ò due alcuno di queſti rimedi, faccia vn ſeruitiale ordinario vn'hora innanzi paſto, ò ſi veramẽte pigli nella peuerada, in ſu la mineſtra, ò in altra viuãda pur che ſia al principio del mangiare vna dra. & mezzo di gromma di botte polueri zata chiamata volgarmente tartaro ò taſo, purche ſia di buon vino & eſca da vaſo buono, ò vero vſi queſto lattouare vn poco innãzi paſto quãto due

to due marroni per volta. Recipe vue passule di coranto lib. 2. Acqua di scabbiosa lib. 4. Foglie di sena di leuante onc. 4. tenghisi infusa la sena nell'acqua detta per giorni tre, poi cola & aggiugni l'vue passule fino à che inzuppino bene l'acqua; poi piglinsi dette vue, & mettinsi in vn'alberello con il zucchero a suolo a suolo, aggiungendo ad ogni suolo vna gocciola di olio di zolfo. Questo lattouare è marauiglioso, perche difende dalla putredine, ammazza i vermi doue ne fusse & fa andare del corpo. Circa al purgarsi vna grã parte delli scrittori danno per precetto generale che ciascheduno si purghi; il che io non approuo; percioche se alcuno si sente bene di tutta la persona, mangia & bee di buona voglia, & con buon gusto, dorme & si riposa la notte, & ha ordinariamente il benefitio del ventre; questi se io dritto istimo volendo purgarsi cerca di mettere in dubbio la sanità, che egli gode. Perciò diceua quel diuin vecchio Hipoc. negl' Aforismi: che à chi ha le carni sane il purgarsi è cosa trauagliosa. Et la ragione accio credere n'accompagna, auuengha che non trouando il medicamento da tirare se non humori vtili viene à tirare il buono, & conseguentemente per l'agitatione à infiammare il corpo & indebilire la virtù; onde poi leggiermente cascano nell'infirmità che vanno attorno. Faranno adunque il meglio queste cotali persone à lasciare stare le medicine: ma viuendo allegramente vsare la vita di sopra detta. Quelli

poi

poi che ſono mal ſani per natura ò che ne tempi pericoloſi di peſtilenza non ſi ſentono bene dolendo à chi il capo, à chi lo ſtomacho, ò altre parti del corpo, che ſi ſentono ripieni, non hanno appetito, non ſi ripoſono la notte; Queſti è di neceſſità che ſi purghino, & cauinſi ſangue ſe coſi ſara giudicato ne tempi debiti eſſere eſpediente da Phiſici pratichi et periti, a quali io gli rimetto. Percioche troppo lunga, tedioſa & difficil coſa ſarebbe il volere come ſi conuerrebbe ſecondo la diuerſità delle compleſſioni, dell' età, del ſeſſo, delle conſuetudini, & altri riſpetti ordinare particularmente à ciaſcheduno la ricetta da purgarſi. Queſto non laſcierò io gia di dire, che tutti gl'autori piu approuati ſi accordono, che ſia bene il fuggire le medicine gagliarde, che ſono grandemente ſolutiue & iſpetialmente le ſcāmoneate, & attenerſi à medicamenti benigni & piu ſicuri, come ſono mele roſato ſolutiuo, ſciroppo roſato ſolutiuo, ſciroppo violato ſolutiuo, manna, Rabarbaro, pillole de tribus con Rabarbaro & ſimiglianti. Ma à quegli che di gia ſon purgati come ſi è detto ne tempi conueneuoli & à gl' altri anchora che non hanno hauuto di purgagione meſtieri ſcriuerò qualche ricetta, per la quale & gl'vni & gl'altri ageuolmente poſſino mantenerſi ſani ſenza che faccino, come ſi dice, ſaccaia ò ragunata di cattiui humori: adunque le pillole che alcuni chiamano di Ruffo anchora che ſue non ſieno, ſono molto eccellenti in queſti caſi; conciosia

coſa

cosa che prohibischino la putredine & trouando dentro del corpo humori vitiosi & corrotti, li cauino fuori, & sono queste. Recip. Aloè eletto onc. 2. Mirra onc. 1. zafferano dia. 1. Riforma pillole con trebbiano buono & odorifero; di queste se ne può pigliare la mattina à leuata di sole al peso di due scropuli per volta & sono senza guardia & possonsi pigliare vna volta ò due la settimana secondo il bisogno. Vn'altra sorte di pillole, le quali sono molto efficaci ne tempi molto pericolosi & che la pestilenza è gia arriuata ne luoghi doue tu sei. Rec. Aloè patico dra. 6. Mirra optima dra. 3. Rabarbaro dram. vna e meza. Agarico trociscato dra. meza, zafferano dra. 1. Bolo armeno. Terra lemnia an. dra. meza Mastiche scropuli 2. Vtriaca d'Andromaco. dra. 2. Mescola & cõ acqua rosa fa pasta di pillole, vsansi come le sopra dette. E d'auuertire, che quelli, che patissero flusso di sangue per le morici pigliando le pillole sopradette, faccino lauare l'aloè con l'acqua rosa, altrimenti è meglio non lo lauare. Il simigliante faccino le donne che haueßino i lor mesi troppo abbondanti. Le grauide piglino in cambio di pillole onc. 3. di manna dissoluta con brodo di pollo ferrato ogni quindici giorni vna volta.

Del confortare il cuore. Cap. 2.

NOn per altra cagione nell'aria infetta molti si ammalano, & prestamente sono rapiti di questo

questo mondo, se nõ perche il cuore nobilissimo membro & propia residenza dello spirito vitale è il primo ad essere offeso & à cui questo veneno propiamente si getta. Perciò fa di mestieri con tutte le forze nostre tenerlo confortato, & difeso da cosi maligno & potente nimico. A questo fare habbiam'bisogno di medicamenti applicati di fuori intorno alla regione del cuore & intorno à polsi, & de rimedi per di dentro cordiali & odoriferi presi per bocca: nella qual sorte di aiuti molto piu siam felici noi che gli antichi mai stati non sono, poscia che i Chimici chiamati dal vulgo Alchimisti hanno insegnato à Medici cõ marauigliosa inuentione medicamenti eccellenti, & quasi celesti cauãdo eglino acque, liquori, & olij non solamente da herbe, legni radice, & sughi: ma anchora per forza di fuoco, risoluendo le cose minerali, pietre, gioie, bitumi & altre simiglianti cose di sostanza dura & soda & riducendoli in materia liquida donde poi si separano & traggono fuori certe parti sottili spiritose & quasi vna quinta essenza: per le quali cose non poco fiorisce hoggidi la medicina, profittando cosi fatti rimedi in infirmità contumaci & maligne, doue gl'altri medicamenti quantunque nobili & valorosi non giouano. Et son cose tanto grate & amiche dello spirito vitale humano, che non solo per discacciare i mali: ma anchora per conseruarsi sano & difendersi dalle cattiue & velenose qualità dell'aria sono hoggi & meritamente in grand'esti-
matio-

matione & io per l'esperienza che piu volte ne ho veduto affermo che vna gocciola ò due di quella nobile destilatione chiamata Elisir uitę, cõforta maggiormente il cuore, & piu ringagliardisce gli spiriti, che nõ fa vn'oncia della tanto celebrata Vtriaca, come che lattouare molto pretioso sia, & per l'vso de grandi Imperatori di Roma da principio ordinato, oltre à ciò l'Elisir è grato al gusto il che del vtriaca non auuiene. Per tanto chi ne può hauere adoprilo sicuramente beuendone la mattina à disgiuno vna dramma temperata la state con acqua rosa, & d'inuerno con acqua di fiori di aranci, ouero per li stomachi freddi. con onc. 2. di vin greco, & l'acqua vuole essere altresi onc. 2. & piglisi la state tre volte la settimana, l'inuerno piu spesso. Il Vittorio medico di grãdissima pratica & di non mediocre dottrina, il quale visse fino al vltima vecchiezza, scriue la ricetta di quello Elisir che vsaua il Som. Pont. Clemente settimo, & loda la virtù di quello con queste parole. Credi à me che niuna cosa è piu sicura nella pestilenza, et tanto difende l'huomo da cosi fatto male, quanto questa acqua, della quale beuẽdo cinque ò sei gocciole, con acqua d'indiuia ò con vino potente nel tempo della peste, ò ne luoghi pericolosi, & la mattina innanzi che si esca di casa stropicciandosi con otto, ouero dieci gocciole di detta, la faccia, la bocca, & il naso, ottimamente difende dalla pestilenza, nel qual tempo l'ho vsato io del continuo. & è questa. Rec. Ma-

questa d'Ele... [handwritten margin note, partly cut off]

ſtiche, incenſo maſchio, Mace. an. lib. meza. Galanga, zedoaria, an. onc. 4. Gherofani, Cannella, Silobalſamo, carpobalſamo an. onc. 2. Gengiouo, cardamomo, pepe lungo, & pepe nero an. on. meza, Turbit, Agarico, Rabarbaro an. dra. 2. Barbe d'indiuia, di bugloſſa, & di borrana ana manipoli 2. Betonica, iua, fiori di ſticados arabico, Magiorana, ſaluia, Ramerino an. manip. mezo. Tutte le ſopradette coſe ſi peſtino groſſamente, & ſi infondino in libre cento di vino bianco potente & odorifero, doue ſtieno per tre giorni continui, di poi fatta forte expreſſione ſi coli il vino, & ſubito ſi põghi à deſtillare per lambicco et ſene caui l'acqua vite. Di poi ſi pigli ſangue humano di corpo carnoſo & ben ſano libra vna, ponghiſi nel acqua vite di ſopra detta, & ſi diſtilli vn'altra volta, & coſi di nuouo ſi paſſi fino in noue volte, & paſſata che ſarà la nona volta, all' hora pigliſi foglie di oro puro & finiſſimo numero cento, foglie di argento finiſſimo cinquanta, iacinti, ſmeraldi, rubini, granati, Margherite del vna, & dell'altra ſorte, coralli roſſi, roſe roſſe, an. dra. vna & mezo, peſtinſi le coſe da peſtare & ponghinſi nell'acqua vite vltimamente diſtillata, doue ſtieno infuſe per vn giorno naturale, & ſi pongha à diſtillare l'vltima volta à lento fuoco, & paſſato che ſarà riponghiſi in vaſi di vetro, ben turati, & tenghaſi come coſa pretioſa per confortare tutte l'interiora, & iſpetialmente le parti vitali applicato & per di dentro & per di fuori.

Questo elisir, non è di molta spesa, & non è difficile il farlo. Non di mancho quelli che non ne potessero cosi ageuolmente hauere, piglino la mattina mez'oncia di acqua arzente, pure che sia fatta di buon vino, & sia passata piu volte, che si conosce essere fine molto quando sta a galla sopra l'olio. Puossi anchora in cambio di queste acque pigliar la mattina à disgiuno, vn poco di scorza di cedro confetto, ouero di conserua di fiori di aranci ò ueramente vna presa di questo lattouare beendoui sopra vn sorso di acqua di fiori di aranci. Rec. conserua di rose, conserua di bugrossa, conserua di borrana, acetosità di cedro an. onc. 1. Vtriaca d'Andromaco scropu. 4. Mescola & con sciroppo di scordeo riforma lattouare per torne quanto vn marrone per volta. Anchora questo lattouare è assai buono per ogni persona & ispetialmente per le donne grauide le quali sono mal sicure dalla peste Rec. Cannella, legno aloè, di tutti i sandali, noce moschada an. dra. 1. Angelica, zedoaria, enula campana, an. dra. meza, seme di radichio, di cedro, anici, an. scrop. 1. fiori di buglossa, di borrana, an. manip. mezo. Margherite elette, limatura d'Auorio, zafiro, coralli rossi an. scrop. mezo. zuchero rosato, Diabugrossato an. onc. meza. Mescola & con sugho di acetosa & zuchero quanto basta riforma lattouare per pigliarne come dell'altro si è detto. Vltimamente scriuerò quel lattouare tanto celebrato da medici della Borgogna, Piccardia, Normandia, & di tutta

la Francia; il quale il Borgaruccio dice in quel ſuo trattato della peſte di hauer veduto vſare con grandiſſima laude & honore, & è queſto. Rec. zuchero roſato, Diabugloſſato, Diabborraginato an. onc. 1. Bolo armeno orientale; ò vero Terra Lemnia, Vtriaca ò vero Mitridato an. onc. mezza. Spetie di Diamargariton freddo, di letificante di Galeno, ſmeraldo an. dra. 1. meſcola inſieme ogni coſa, & pigliſi ogni mattina vn'hora innanzi deſinare quanto vna noce, aggiungendo ò ſcemando la quantità del Vtriaca & del Mitridato ſecondo i tēpi caldi ò freddi, & queſto baſti quanto à rimedi di fuori; auuertendo però à ciaſcheduno, che ne tempi di ſoſpetto grande non ſi paſſi mai mattina niuna ſenza pigliare qualch'vna delle coſe di ſopradette, cioè quando le pillole, quando l'acque ſtillate & quando i lattouari ò vero conſerue. Per di fuori biſogna ſoccorrere il cuore con pittime cordiali temperate vſandole di quindici giorni vna volta, con ſacchetti, & cō vntioni, le quali ſi poſſono vſare piu ſpeſſo; delle pittime ne ſono pieni i libri & particularmente nel ricettario Fiorentino è ſcritta la ricetta della pittima cordiale temperata, che à me pare vtiliſſima in queſto caſo. De ſacchettini da tenere in ſul cuore eſſendo quaſi tutti compoſti di coſe ſimiglianti ne ſcriuerò vno de piu lodati. Rec. fiori di borrana, di Echio, di Cirſio, ſticados di Gallia, foglie di Appiaſtro, Ramerino, Baſilico an. dra. 1. ſcorze di cedro, coralli roſſi, coralli bian-

chi,

chi, osso di cuor di ceruio, camphora an. scrop. 1. Musco grani 4. zafferano grani 2. mescola ogni cosa mettendo in vn sacchettino di drappo chermisi & tenghisi alla poppa manca. Altri per piu ageuolezza possono vsare questa vntione. Recip. Vtriaca dra. 4. Terra lemnia, sandali rossi an. dra. 1. mescola con vn poco di acqua rosa & aceto rosato & con questo si vngha sotto la poppa mancha di verno caldo, & la state senza scaldare. Di cosi fatte cose atte à mantenere il calore naturale tenere difeso il cuore da veleni & ricreare & ringargliardire gli spiriti vna quantità non picciola se ne ritroua appresso il Serenis. Gran Duca di Toscana nella sua tanto celebrata fonderia del Casino con arte chimica; nella quale S. A. è peritissima, egregiamente ordinate: delle quali cose quella con molta benignità à chiunque glie ne chiede liberamente concede. In fra queste marauigliosissimo & in cui si può sicuramenre hauere grandissima fede, si è l'olio suo detto contra veleni, il quale ha sempre & in ogni luogho fatto honorate esperienze, & vltimamente in Mantoua & in Venetia, in questa crudelissima pestilenza s'intende che ne ha campati buon numero come che li medici in quei luoghi non ardissero di adoparlo rispetto alle febbri grandi; nella qual cosa s'ingannauano di gran lunga. Il modo di vsarlo è vngendosi con esso otto ouero noue luoghi particolari della persona & rinfreschare detto rimedio di sei hore in sei hore & questo fare in quelli,

che di gia hanno preſo il male; ma per conſeruatione de ſani io credo che baſti de due dì l'vno vgnerſi vna volta intorno alla regione del cuore. Dopo queſto viene in conſideratione l'olio contra veleni del Matthiuolo, il quale come l'eſperiẽza manifeſta è molto efficace & valoroſo vſandolo nella medeſima maniera. Ecci chi loda grandemente il topazio portato al collo per hauer virtù & potenza di ſpegnere & diſcacciare da ſe ogni ſorte di veleno. Ne mi diſtenderò piu oltre, contentandomi di que rimedi che ho ſcritto fino à qui; i quali ſe bene ſono pochi in numero ſono molti in virtù, potendo io con verità affermare di hauergli veduti vſare & hauergli vſati molte volte nell'infirmità maligne & in caſi di veleno & ſempre hauer giouato, & ſapere di certo che non danno trauaglio ò alteratione alcuna.

Del correggere l'aria. Cap. 3.

L'Huomo è sforzato ogn'hora & ogni momento tirare à ſe l'aria & veghiando & dormendo, & non ſolamente per la bocca reſpirando, ma anchora per tutti i luoghi della perſona doue ſono i polſi che ſono molti, à queſto fine di prendere aria, & ſcacciare le fuligini dalla natura ordinati. Quinci auuiene che nell'aria infetta pochiſſimi ſono quei rimedi, che faccino profitto, percioche qual aiuto ſi può trouare contra quel veleno il quale ò voglia l'huomo ò no ſempre & continuamẽte ripigliandolo di nuouo

lo riceue dẽtro di se? Di qui è venuto quel prouer bio tanto sparso per lo volgo che dice Fuggi presto, Discosto, & Torna tardi. Chi vuole adunq; attenersi ad vn rimedio sicurissimo sopra tutti gl'altri, fugga, non dico sempre à luoghi alti come alcuni sono d'opinione, perche questa regola è fallace come manifestamente si vedde nella grandissima pestilenza che vltimamente ne gl' anni del Signore 26. & 27. occupò quasi tutta la Toscana; cõciosia cosa che Lucca & Prato ne patissero tanto pocho, che molti vecchi anchora arditamente affermano, che la peste non vi toccò, & pure sono luoghi bassi, & di aria piu presto alquanto grossetta che no, & per lo contrario ne luoghi alti in molte parti come fu in Casentino & altri oue facesse grãdissimo danno. La piu certa regola adunque & la piu vera è andare di mano in mano in quelle parti doue l'aria è sana & gli habitatori sani, senza hauere distintione ferma di poggi, di piani, ò di colline. Con tutto ciò non sempre è lecito fuggendo abbandonare le Città nobilissime & lasciare le habitationi propie, ne ogn' vno lo può commodamente fare. Pare adunque che sia necessaria cosa l'inuestigare vn modo da correg-ger l'aria di maniera che ò ella non riceua la corruttione ò almeno sia mancho mortifera & velenosa & mancho nuoca che possibile sia. Quelle cose che corrompano l'aria, ò elle procedono dalle cagioni superiori, o ueramẽte da vapori i quali si leuano, ò dall'acqua, ò di sopra la terra, ò di

ſotto la terra. altre cagioni non ſi poſſono troua-re fuori di queſte. Quanto alle cagioni ſuperiori non ne tratterò, per non eſſer luogho appartenente il trattarne in queſto cap. Di quello poi che ſi appartiene à raſciugare le acque ſtagnanti & ferme, & al prohibire che ne fiumi non vi ſi macerino coſe che faccino putrefazione, & che preſſo alle Città, ò dentro di quelle, non vi ſi gettino ne tempi di ſoſpetto, brutture, animali morti, ò lor ſuperfluità, & che non vi ſi lauino coſe di cattiuo odore, come ſono panni di perſone ammalate, coſi à leuar via di ſopra la terra coſe marcie, fetide, ò corrotte, come ſono cadaueri di qual ſi voglia animale, herbaccie infracidate, ò altre ſimiglianti coſe immonde: & al prohibire che da luoghi ſotterranei non eſalino vapori velenoſi, ò putridi, queſti tali prouedimenti non li poſſono fare & ordinare, ſe non i Principi grandi, et quelli che hanno il regimento delle Città & Prouincie, ne io prenderò altra fatica di ragionarne piu particolarmente, poſcia che eglino, molto prudentemente come ſaggi & acorti non reſtano tutta via di ſtare vigilanti, & di fare tutti que ripari che il preſente tempo ricerca. A me adunq; reſta parlare in che modo ſi poſſa corregger l'aria, delle caſe et delle ſtanze particolari, & quella dalla quale ciaſcheduna perſona è d'ogni intorno circondata et tocca, potraſſi queſto commodamente fare, con fuochi, con profumi, & con odori. i fuochi debbono eſſere di legname giouene, aſciutto, & odo-

rifero quanto si puo, il piu lodato è il faggio, la quercia, l'oliuo, la vite, l'abeto, il cedro, zinepro, Arcipresso, & simili, d'inuerno facciasi fuocho continuamente, la state basti farlo ne tempi pio-uosi, & nebulosi. i profumi si fanno di certe paste gettate in su i carboni accesi, de quali assai copia se ne puo hauere comprandoli da profumieri, & da gli spetiali, io ne scriuerò vno per l'inuerno & è questo. Rec. fiori di sticados, folio, persa, storace calamita an. dr. 2. legno aloè dr. 3. Barbe direos cioè giaggiuolo dra. vna e mezo. Moscado gra. 5. zuchero dra. 3. con acqua rosa, quanto basta, Mescola & fa pasta da profumo. la state ci sono profumi piu freschi; ma fanno molto bene l'acque odorifere & muschiate, di fiori di arancio, ò cedro, di rose, di mortella con vn pocho di aceto rosato, et vino greco buono, mettendole à bollire con quatro gherofani acciaccati in vn vasetto che habbia il coperchio forato. Gioua anchora assai, spargere per le stanze herbe fresche & odorifere, le quali non nominerò per essere note ad ogni persona. I vestimenti vorrebbono essere di lino, o di seta, percioche la lana ageuolmente prende & ritiene le cattiue qualità, possonsi anchora vsare le vestimenta di cuoio, purche sia di cōcia buona & odorifera, come è quella de marrochini, & de corami rossi & pauonazzi è cosa molto vtile per difendersi dall'aria, spargere sopra le veste questa poluere. Piglia di rose rosse, di viole, an. onc. 3. scorze di cedro, mortella, legno aloè, sandali citrini, an.

onc. 1. Canfora, been iudaico an. ſcrop. mezo, Muſco ſcrop. 1. ambra gra. 10. peſte tutte queſte coſe & ſpruzzatoui ſopra vn poco di acqua roſa, ſi ſparghino ſopra le veſte, chi non ha la poluere getti ſopra le veſte dell'acqua lanfa muſchiata. Reſtami da dire di que pomi odorati, & ſpugne molli, che ſi tengano dentro a palle fatte di oro, di argento, ouero di legname, di cedro, o di zinepro, ò di arcipreſſo vote di dentro, & di fuori minutamente forate, le quali tenendoſi appiccate al collo ſi poſſono tutta via, & in ogni occaſione accoſtare al naſo, le ſpugne che vi ſi mettono dẽtro, s'inzuppano in aceto roſato, meſcolato con acqua di fiori di arancio, & greco. De pomi odorati ne ſcriuerò alcune ricette. Pigliaſi di ladano onc. vna & mezo. ſtorace dra. 3. Been biancho & roſſo, roſe roſſe, an. dra. 3. foglie di ruta, gherofani dra. vna & mezo. ſandali citrini dra. 3. Canfora ſcr. 2. legno aloè, calamo aromatico, ſugho di valeriana an. onc. vna & mezo. Muſco, ambra, an. dra. 1. ſcorza di cedro ſcrop. 4. peſta le coſe da peſtare, fa poluere, & con acqua roſa, di bugloſſa, & di meliſſa, & vn pocho di maluagia incorpora & fa pome ſecondo l'arte. Vn'altra ricetta hauuta da vn Medico Tedeſcho. Pigliſi di fiori di ninfea, di roſe, di viole, di borrana, an. dra. 2. ſpodio di canna dra. vna e mezo. ſcorza di cedro dra. 2. ſandali bianchi & roſſi an. dra. 1. zafferano ſcropu. mezo. Mace, noce muſcada, magiorana, legno aloè, cubebe, Maſtiche, baſilico garofaneto. an.
dra.

dra.meza.charabe, storace calamita, an.dr.1. Gallia muscata dra.meza.moscado scrop.1. ambra. scrop.mezo.ladano purificato onc.2. Mescola & con acqua rosa riforma pome di giusta grandezza. Habbiamo fino à qui detto che à voler scampare da cosi graue & soprastante pericolo della pestilenza fa di bisogno innanzi ad ogn'altra cosa ricorrere à Dio, Signore, Creatore, & Redentore del mondo, & per mezo della penitenza conuertirsi à lui. Fatto questo. cercare & vsare que mezi & ripari humani di che ne tre precedēti capitoli habbiamo parlato. Le quali cose chiunq; cō diligenza osseruerà, stia sicuro che ne influsso di cieli, ne alcuna maligna, ò cattiua qualità di aria li potra nuocere giamai.

COme che mio intendimēto non fosse trattare della cura della pestilenza, nō di mancho hauendo io trouato nella casa mia di Bibbiena vn ricettario molto antico, doue ci è scritta vna ricetta che promette gran cose a chi essendo appestato, l'adopera presto, ho voluto per benefitio vniuersale aggiungerla alla fine di questa opera, tanto piu che hauendola io monstrata al Eccelentiss. Fisico M. Baccio Baldini perche me ne dicesse il suo parere, si ricordò subito esserli stata mandata come vn segreto grande esperimentato con gran felicità nel vltima peste che fu à Basilea, & mostrōmi la ricetta che si riscō traua à punto con la mia, & il tenore di quella del mio libro si è questo.

Ricetta

Ricetta hauuta da Caſtiglione Fiorentino, la quale ſi dice che mandò il Re di Francia à Papa Nicolaio, & è prouata nell'altra moria che fu nel cinquanta che ne camparono à Caſtiglione, tutti quelli che la pigliarono che furono piu di cento, & qui non ſi fa per gli ſpetiali altro apparechio biſognando, dalle quale ne ſcampi Dio, ſe è per il meglio, il tenore è queſto. Piglisi di Tormẽtilla, geutiana, Bolo armeno, Dittamo biancho, Terra ſigillata, coralli bianchi. an. onc. 1. peſtiſi ogni coſa da per ſe, & ſerbiſi pure diſper ſe. per fino à tanto che viene il biſogno di poi togli.

Acqua d'indiuia, acqua di foglie di Albatro ſe ne puoi hauere ſe non togli acetoſa, acqua di ſcabioſa, & acqua roſa, aceto bianco an. onc. 3. ſerbiſi ciaſcheduna acqua diſperſe. & quando viene il biſogno pigliſi di ciaſcheduna delle sopradette poluere quãto ne capeĩ ſu vno fiorino ſenza piſgiare, et dell'acque di ciaſcheduna, et del aceto quãto ne capeĩ vn mezo guſcio di vuouo, meſcola ogni coſa inſieme, et iſcalda vn poco al fuocho bealo, & entri nel letto caldo, & cuopriſi bene, & ſtia tanto che ſudi quanto piu può & ſarà liberato ſenza fallo ma vuolſi pigliare infra otto hore che giugne il male.

Aggiungerò vna poluere di marauiglioſa virtù del Guainerio. la quale ſerue à fanciulleti, & à bambini che poppano & gli difende da bachi, & dalla peſte, & è queſta. Piglia ſeme ſanto macerato per vn giorno naturale in aceto fortiſſimo.

Bolo

Bolo armeno preparato, an. onc. 1. Barbe di Dittamo onc. meza. Rasura di corno di ceruio arso, seme di cauoli, an. dra. 2. seme di cedro, scorza di cedro, radici di tormentilla, herba Tunica, Terra sigillata, Margherite splendide, curiandoli preparati, an. dra. 2. fragmenti di zafiri, smeraldi, iacinti, granati, an. dra. 1. coralli rossi dra. meza. Seta abrusciata, seme di piantagine an. scrop. 2. osso di cuor di ceruio, rasura d'auorio an. dra. meza corno di alicorno potendone hauere scrop. 1. ambra dra. 1. Mescola & fa poluere. Dassi à fanciullini vna dra. con vna onc. di zuchero rosato, puosseli ancor dare detta poluere à bere con acqua di porcellana, ò con vino inacquato con acqua di porcellana, ò acetosa à disgiuno A'bambini che poppano, se li da vna meza dra. stemperato con il latte con il cucchiaio. Il Bolo armeno si prepara pestandolo, & ispruzzandoui suso vn poco di maluagía, et poi quãdo è rasciutto, spruzzauisi sopra vn poco di acqua rosa, & quando è rasciutto di nuouo, pestarlo, & gettarui sopra altra acqua, & cosi far tre ouero quatro volte.



BREVE DISCORSO INTORNO alla natura del Popone, & sopra il cattiuo vso del ber fresco cõ la Neue, di M. Piero Nati da Bibbiena Medico & Filosofo.

Trattato delle vinacce, di Antonio Donato d'Altomare, Medico & Filosofo napoletano, tradotto dal medesimo di lingua latina in volgare Fiorentino.



On è marauiglia che gl'antichi nelle loro preghiere chiedessero à Dio optimo & grandiss. di star sani del corpo & della mente, percioche à volere che gl'huomini possino acconciamente & con ageuolezza exercitare le potenze così del corpo come del'anima, non è dubio niuno che grandemente fa di mestieri la sanità, perche pensando io di far'cosa giouceuole & grata à molti, ho preso fatica di mandare in luce certi trattati parte da me tradotti & parte composti, & essendo il fine della medicina, pure l'istessa sanità, ò presente conseruandola, ò vero quando si è perduta racquistandola, il che si conseguisce principalmente con la regola del viuere, & secondariamẽte con i rimedi medicinali, ho voluto tocchare del vna cosa & del'altra. Perciò considerato che l'Eccelentissimo Altomare

medico & Filosofo napoletano, ha fatto vn'trattato delle vinacce in lingua latina, doue insegna vn'nuouo modo d'vsarle con felice successo in molte graui infirmità, acciò potesse essere piu comune, & da piu inteso l'ho rechato in lingua volgare Fiorentina: in oltre atteso il cattiuo vso che si ritroua hoggi, & specialmente fra i gentil'huomini, nel tempo della state intorno al mangiare delle frutte, & massimamente de Poponi, & intorno al ber frescho con la neue, ne ho disteso circa a questo vn'breue trattato.

Dubitasi se i Poponi nostri sono quelli stessi che gl'antichi chiamarono Pepones, & melopepones, òvero vn'altra spetie di frutti nõ conosciuti da loro, nasce la cagione del dubitarne, perche non fanno mentione gli autori del effigie loro circa alle foglie, gambi, radici, & altre parti di dette erbe, si come del'altre il piu delle volte sogliano fare, & massimamente Dioscoride, diligentiss. sopra tutti li altri scrittori, nelle storie delle piante. Oltre a questo narrando essi le proprietà loro, li biasimano come nociui al corpo et allo stomacho, percio diceua Galeno che e sono freddi, humidi, facilmẽte corruttibili, & che mãgiandone dispongono lo stomacho al vomito, le quali cose nel vero non si possono gia dire de Poponi nostri, conciosia che per esperienza si vegga, mangiarsene nelle tauole de gentil'huomini in gran quantità & cõtinuare le settimane & i mesi interi senza passare mai vn'giorno che e non ne man-

mangino, & non vna volta sola, ma anchora ne due pasti che ordinariamente si fanno mattina e sera, & tal volta nelle coletioni & rinfreschamenti che si fanno il giorno fra l'vn mangiare & l'altro, nel qual caso tanto è lontano il Popone, a far venir voglia di ributtare, che piu presto confortando lo stomacho, suegia l'appetito di maniera che e si mettono dopo quello con miglior'gusto intorno ad altre viuāde. di piu dicēdo Galeno nel secondo de nutrimenti. che gl'huomini in mangiando de Poponi, si astengono da quella carne di dentro doue sta il seme, ma ne melopeponi nō sene astengono, anzi ne mangiano, pare che e ci lasci molto dubiosi. per queste adunq;, & per altre ragioni, non pare che quelli delli antichi, & i nostri sieno i medesimi; io per non stare lungamente a disputare sopra cio, dico che e non è dubio che quelli di Galeno sono i medesimi & della medesima spetie che i nostri, ma che hoggi, ò sia auuenuto per cagione del'aria, ò pure per l'industria delli huomini, sono piu soaui e migliori che in que tempi non erano, & in questa difficultà nata particolarmente dal luogo di Galeno di sopra allegato, hauendone io fauellato con molti peritiss. huomini & di bel giuditio, piu mi piace l'opinione del Eccelentissimo M. Baccio Baldini medico gia della gloriosa Mem: del Grā Duca Cosimo & oggi maestro della libreria di San Lorenzo. che di alcuno altro, il quale è di parere, che per, Pepones intenda Galeno quelli che

appresso di noi si chiamono Poponi vernij, de quali la part. doue sta il seme non si mangia, per essere troppo humida & acquosa, ma si getta via, & per melopepones s'intende i Poponi nostri do maschini, che sono di sostanza piu soda mancho humida, & mangiasi ogni cosa, se gia non sono troppo fatti. Credo bene che a quel tempo fusse- ro di sostanza liquida, & molto humida & quan to al sapore sciocchi di maniera, che io mi imagi no, che i loro Poponi fussero molto simili quan- to alla sostanza a nostri citrioli quando comin- ciano a ingiallare, ma di sapore alquanto piu gra ti, per cio alle volte temendo della loro freddez- za, & crudezza, gli coceuano, come dice Galeno, il quale stimandoli di natura freddi & humidi gli lodaua solamente nel gran'caldo della state come cibo atto a rinfreschare, altrimenti gli biasi maua & aborriua. Et perche, per tal'cagione ero- no in pregio appresso a Principi, come si legge di Tiberio Imperadore che ne voleua ogni giorno, onde era chi per compiacerli accio ne potesse ha- uere state e verno de freschi, faceua gl'orti in su le ruote dandoli il sole & togliendognene secondo il bisogno; perciò gli studiosi della cultiuatione & greci & latini trouarono il modo di farli sapo riti & dolci, infondendo il seme di quelli nel latte & nel acqua melata & questo è chiarissimo argo- mento che non erano soaui al gusto come i nostri i quali hoggi vengono naturalmente in tanta per fettione, che non accade con altro artifitio accre-

sc:erli

scierli sapore, dal che ne segue che non sieno noci
ui come i loro. Anchora che spesse volte grande
differenza sia fra l'vno & l'altro nel sapore, & nel
la bontà, la quale nondimeno dalli huomini pra
tichi per i segni esteriori molto bene è conosciu-
ta, i quali fra li altri per dirli breuemente, sono la
grauezza del Popone, il picciuolo grosso, il fiore
largho, & con alcune picciole crepature, & di
grato odore, ecci anchora chi ha lungamente os-
seruato che alla bontà del Popone, necessariamen
te si ricercha che venga da gambo frescho & ri-
goglioso, il che si conosce di fuora trouando la
pelle soda & distesa, & di piu che spiccando il
picciuolo & mettendo il dito nella spiccatura, se
il dito vi si appicca come a cosa alquanto viscosa
lo tengono per segno assai certo della bonta del
Popone, i quali tutti segni di sopra narrati, ragio
neuolmente doueranno esser veri, conciosia che
dieno inditio parte del abondanza del nutrimen
to, come è il picciuol grosso, la grauezza, & il
fior largho, & parte del esser quello ben cotto, &
ridotto a perfezione, si come è la viscosità che hab
bian'detto, la buccia soda e tirata, il fiore aperto,
& finalmente l'odore, e ben vero che qualche vol
ta detti segni ingānano per la qualità de terreni,
per la diuersità del'aria & per altre particulari ca
gioni che sarebbe lungo il raccontarle: i segni
piu certi della bonta di quelli, che si pigliano dal
le parti di dentro, sono quando il Popone si tro-
ua asciutto, sodo al dente, non dico duro ne quasi

 legnoso,

legnoso, ma d'vna certa sodezza che al dente agevolmente cede, & al sapore d'vna gratiosa dolcezza & soaue, & grata allo stomacho, la quale è tanto proportionata & amicha, che e'non si troua niuno altro cibo di sapore dolce che dia buon bere & lasci gustare il proprio sapore del vino, che il Popone; & se Galeno concedeua quelli cosi nociui come egli gli chiama a corpi riarsi & infiãmati nel caldo grande della state, si possono ben' cõcedere i nostri che sono spogliati di quelle male qualità che haueuano a quel tempo, auuengha che sia cosa chiara a chiunque è mediocremente esercitato nella filosofia & medicina, che i cibi di sapore agro, bruscho, & acerbo, sono graui & di nutrimento freddo, gli amari sono troppo caldi, infiammano, & disutili al nutrire, i dolci non sono graui, non infiammano, temperati quanto al caldo e freddo, & soli atti al nutrire; onde si dice per prouerbio verissimo che il caldo, il cotto & il dolce sono amici di nostra natura. Ne mai si è trouato che sieno cagione d'infirmità alcuna se non a quelli che non gli mangiano buoni, ne di quella perfezione che di sopra ho accennato, che ne mangiano troppi, & fuori di tempo. Di qui nasce che la plebe & i poueri moltiplicano nelle malattie al tempo de Poponi, percioche gli cõprano caldi, & cattiui, ne fanno corpacciate fuor' di misura, senza hauere consideratione alcuna di ordine ò di tẽpo. perche è d'auuertire che quãdo se ne mangia assai di quelli che non sono ben'fatti, i qua-

ti, i qua-

ti, i qualj se bene hanno del crudo, tuttauia per esser'di buona sorte come sono domaschini e cornetani hanno vn'certo sapore comportabile al gusto, questi cosi fatti si conuertiscono in flemma graue allo stomacho, onde ne nasce grauezza & dolore di testa, generano sangue flemmatico & viscoso, il quale per leggieri occasione putrefacendosi genera febbre cõtumaci & lũghissime. Auiene anchora tal volta che se ne vsa mangiandone di quelli che sono humidi, & che hanno, come si dice, la pozza dentro, i quali se bene paiano dolci e buoni, quando è scolata l'acquosità & leuata via la parte doue sta il seme, non dimancho sono atti a corrompersi presto, & conuertirsi in collera, onde ne nasce dolori di corpo, mal di pondi, & febbre acute; Quanto al tempo e modo è da sapere che Galeno nel capit. delle susine, da regola generale che le cose liquide & che ageuolmente si rinteneriscono & disfanno nello stomacho, si debban'sempre mangiare in principio, gl'altri cibi di sostanza piu dura & piu soda, & di grosso nutrimento si deuono mangiare di poi & al vltimo. La ragione è che facendo a rouescio innanzi che i primi cibi fussero cotti quest'altri sarebbono gia corrotti, percio il Popone si deue mangiare al principio del pasto, & non altrimenti, ne vsare di mangiare dopo quello latte, ò altra sorte di uiuande tenere & humide, che sarebbe mala mescolanza, & cagione di putrefazione. ma contentarsi del Popone solo, dipoi venire a cibi di piu so

ſtanza, auuertẽdo però che è bene berui ſopra vn buon vino che ſia maturo, di ſapore ſoaue, & odore grato, perche con queſto ſi confetta nello ſtomacho, & è al guſto ſi fattamẽte grato che è come dicano, mettere il zucchero in ſu le viuande non dico gia per queſto che e'ſia ben fatto a ogni fetta di Popone bere vn bicchier' di vino come molti fanno, anzi l'ho per coſa cattiua e dannoſa ma affermo che chiunche vſa di mangiarne ogni dì douerebbe conſiderare che di quello ſi piglia nelle prime menſe, & non per tutto cibo, beuendoui ſopra con diſcretione, & proportionatamẽte, & pocho inacquato & per li ſtomachi fred di nõ punto. Lodo anchora che ſi mangino freſchi, ò di loro freſchezza che riceuono dall'aria della notte, & della mattina, come ſarebbe il meglio, ò vero tenerli al freſcho nelle volte, pur che nõ tocchino terra, poſſon'ſi anchora mettere ne pozzi a rinfreſchare ma che non tocchino l'acqua, & ſieno interi. Reſtaci da dire chi ſieno quelli che poſ ſon'fare piu a ſicurtà con queſta ſorte di cibo, & chi quelli che deuono andare piu rattenuti, adunque i corpi graſſi, di molto ſonno, di ſtomacho freddo, di compleſſione flemmatica, catarroſi, & abbondanti di ſputo ſciocco ò acetoſo, che di rado patiſcono ſete, che generano di molto vento, che menano la lor vita otioſa, affaticando pocho la mente, & mancho le membra corporee, tutti queſti vſino di mangiare il Popone di rado & pocho, ne caldi grandi ſolamente, togliendo

insieme,con esso,vna fetta di pane arrostito, & facendo capitale di questo mio consiglio,che io volentieri do loro, ne caueranno senza alcuno dubio ne casi della sanità gran frutto,dall'altra parte i corpi magri & asciutti, di pocho & leggier sonno, di complessione calda, quelli che per adustione di sangue hanno pizzichore per la persona ó rogna, quelli che hanno le reni calde, & patischono di renella,sono spesso molestati dalla sete sputano pocho, ouero è il loro sputo saporito ò amaro, che si affatichano assai come sono i gran Principi & Signori, & i loro gentil'huomini, e principali ministri, i quali per seruir bene il loro signore & con amore riguardando sempre all' vtile e comodo de popoli & massimamente de poueri, sono percio necessitati & gli vni & gli altri patire di molti trauagli affaticando continuamente il corpo & l'animo, simigliantemente tutti li altri i quali attendono a negozi & a fatiche d'importãza tutti questi possono & deuono pure moderatamente, & nel modo gia detto sicuramente far'venire nelle loro tauole questo pretioso frutto come prodotto dalla natura in que noiosi caldi, per cibo, nutrimento,& refrigerio del huomo, rendendosi certi che non solo non gli nocerà ma piu presto giouamento grande & recreatione notabile con molto piacere ne sentiranno.

HAbbiamo detto & cõ quella breuità che è stata possibile le circostãze che si richieggono al Popon'buono, chi sono quelli aquali mangiandono

done sia per giouare & a chi nuocere, auuertẽdo il tempo e modo di vsarlo, & finalmente consigliato a berui sopra di buon'vino, il quale per esser solito bersi da molti in varie maniere rinfreschato, percio pare che conseguentemente ci si porgha occasione di scriuere anchora sopra il ber frescho & con la neue, essendo massimamẽte i Fiorentini per l'adietro soliti a seruirsi poco della neue & pochissimi in numero vsandola, et questo perche li molti pozzi che nelle loro case hanno, abbõdanti per tutto il corso della state di acqua freschissima & chiara gli pareua basteuole, come nel vero era, a rinfreschare il loro vino, & le loro frutte. hora nõ dimeno accostatisi ad vna opinione di molti, che la neue non sia cattiua, ma sana e buona, hanno incominciato vniuersalmente ad vsarla, apredonsene botteghe publiche per tutto l'anno, pigliãdo forse essempio da quelle Città che con maggior diligenza attendono a simili delicatezze che qua non si suol fare, ò veramente hanno l'aria piu calda e noiosa, ò mancha nò di buone e fresche acque. Perche a me pare che molto a proposito sia il considerare che la virtù & il bene consistono nel mediocre & nel mezzo, dalquale discostandosi con piu si cammina in verso gli estremi piu si auicina a cosa che ha del vitioso; adunque il bere il vino caldo, come vn'bagno, nel tempo della state quãdo siamo infiammati & assetati & gli spiriti nostri sono aridi & quasi resoluti dal caldo dell'aria, non è dubio che è mala cosa,

cosa, che relassa & auuilisce le forze, fa fastidio allo stomacho, leua la voglia del mangiare, & fa gonfiamento nel ventre, auuengha che le parti di dentro non pigliandone recreatione ò refrigerio alcuno, non lo succino ma come cosa disutile lo lascino stare nella cauità del ventre, onde in cambio di giouare, viene a nuocere in piu modi, alterando oltre a cio la natura & bontà del vino. Dall'altro lato bere il vino freddo, non dico freſcho, ne corpi anchora temperati ò ueramente di complessione calda & secchа, nuoce a denti & alle giangie, induce tosse, ingenera vento, impedisce lo smaltire, infieuolisce il caldo naturale, & finalmente tutti i mali che cagiona il freddo ne corpi nostri si possono temere dal vino che tiene in se questa qualità. Percioche i Filosofi chiamano il freddo qualità mortifera, nè vogliano che operatione alcuna nascha nell' huomo ò in qual si voglia animale dal freddo, ma si bene tutte dal caldo, però diceua Aristotile nel libro della morte & della vita, che l'anima opera sempre mediante il fuocho, & ne libri dell'anima dice che la fà con il caldo tutte le sue operationi. ma se e'mi fusse detto che il vino, come che sia accidentalmente, & in atto freddo, tuttauia di sua natura è caldo, rispondo, che il freddo attuale è nociuo à tutte le parti che egli toccha, per cio cotal vino cō la sua freddezza fa vno effetto che è quello che habbiamo detto, di poi con la sua caldezza qñ è riddota

in atto dal nostro calore opera altrimenti, il qual vino patisce tanto da essere a quel modo raffreddato, che chiunque ci porra ben mente, & voglia confessare il vero, apertamente conoscera il sapore non si sentire come nel vino frescho & non freddo, & gelato, & chi vorra fare l'esperienza mettendo d'vn'medesimo vino in frescho nell'acqua senza neue, & mettẽdone a rinfreschare cõ la neue per alquanto & eguale spatio di tempo, sara capacissimo di quanto habbiamo detto, e diremo, tuttauia non manchano de dotti & giuditiosi che lodando la neue per raffreddare il vino ne hanno scritto publicamente allegando, à confermatione di questa loro opinione molti autori graui & degni di fede latini, greci, & arabi. Nel vero che Galeno Auicenna Plinio & li altri hanno lodato il bere l'acqua fredda si: ma in certa sorte di malattie che ricerchano tal rimedio, del vino raffreddato ò non ne parlano o vero non lodono tale vsanza anzi la biasimano come fa Plinio & Varrone, & se i gentil'huomini Romani hauesser tenuto per cosa sana tale vsanza & massimamente nelli eserciti Varrone che era gẽtil'huomo litterato, & non punto ignorante delle cose di medicina, & huomo di guerra, come narra egli stesso, che ritrouandosi l'armata & l'esercito romano a Corfù doue era ogni casa piena di ammalati & di morti per la pestilentiosa infirmità che vi era, esso con prudente consiglio faccendo nelle case nuoue finestre & nuoue porte & serrando le vecchie

chie per fuggire iuenti nociui, saluò i suoi la sua famiglia & se stesso senza danno alcuno. & non dimeno non fa menzione alcuna di acqua frescha, anzi si doleua & biasimaua l'vsanza di Roma di rinfreschare il vino con il ghiaccio & con la neue il simigliante fa Plinio. Il freddo della neue adunq; non è comodo per rinfreschare per essere eccessiuo, Però Hippocrate raccontando i mali cagionati dal freddo eccessiuo dette essempio della neue & del ghiaccio con queste parole, le cose grandemente fredde fanno crepare le uene, & muouano la tosse, si come è la neue & il ghiaccio, Galeno nel Quinto delli aforismi pure di mēte d'Hippocrate mostra che essendo la freddezza della neue maggiore di quella dell'acqua quantūq; freschissima. per cio offende il petto & il capo, cagionando catarro al polmone con pericolo di rottura di qualche vena del petto, auuengha che la neue offenda & raffreddi il ceruello come egli dice. Ma se per auuētura fosse alcuno che pensasse che non tocchando la neue il vino come molti costumano di fare per questo nō possa nuocere, dico che è demostrato di sopra che il freddo è vna qualità pernitiosa & nimica della vita, poscia che la vita consiste nel caldo & partendosi il caldo viene il freddo & la morte, & hauendo la neue in se il freddo eccessiuo, come dice Hippoc. ne lib. del infirmità del volgo, adunque la neue è contraria & nociua per la sua gran freddezza laquale penetrando nel vino mette in esso la sua

mala

mala qualità, & quasi lo mortifica togliendoli il sapore & lo spirito, e questo basti per soluere il dubio, chi patisce dolori delle giūture come de fianchi ò delle ginocchia, guardisi dal freddo della neue, pcioche è nimica a nerui. Paulo egineta fa menzione del ghiaccio & della neue come di due cose molto nociue, pche si dourebbe molto bene auuertire in questa felice Città di Firenze doue p l'ordinario si patisce di debolezza di stomacho, & di catarro, poscia che non manchano acque fresche & attissime à rinfreschare il vino, & fuggire la qualità fredda & cruda che procede dalla neue nimica della natura, cōtraria alle budella, al petto, al fegato, a'nerui. donde ne nasce bene spesso mal di fiancho, renella, pietra, difficultà d'orina, gocciola, & altre simil mali, & finalmente indebolisce la cōplessione & abbreuia la vita se bene questo nō si conosce cosi tosto Gal. nel lib. che egli fa de cibi di buono & cattiuo sugho nel Capit. xiij. parla del modo che hāno à tenere p rinfrescharsi quelli che affaticādosi nel tēpo della state si sentono risecchi & quasi riarsi doue nō loda l'vso della neue ma si bene cōcede l'acqua fredda & di fonte & alla fine del cap. dice queste parole, & di queste cose dò io il consiglio a coloro che sono sēpre pieni di negozi & fatiche, come son quelli che hāno il regimēto di popoli & di Città & i loro ministri & nō māncho quelli che si esercitano nella guerra, ò si mettono a fare viaggi lōtani, ma quelli che viuono sciolti da simili trauagli, faccēdo il loro solito esercitio, radissime volte haranno bisogno del'

acqua fredda & se questi ancora che non si affatichino nõ dimeno sentono nel colmo della state assai il caldo, beino del'acqua di fonte et lascino stare la neue, pcioche se bene non pare che cosi tosto offenda sensibilmente i corpi de giouani nõdimeno in processo di tẽpo occultamẽte nuoce & a poco a poco, di maniera che qñ incominciano poi a declinare cõ l'età si scoprano ne mẽbri di dentro nelle giunture, & ne nerui infirmità da nõ poterle mai sanare, & è verisimile che cio patischino specialmẽte quelle parti, che sono piu deboli per natura. Da queste parole si cõprende che nõ cosi di leggieri ne sempre che e fa caldo si deue ricorrere al ber freddo ma solamẽte ne caldi grãdi & affannosi & che l'huomo in quel tẽpo è da molti trauagli & fatiche vinto & soprafatto & che nõ cõuiene a tutto pasto mattina e sera ber freddo. Il Mõtano famoso Med. a tẽpi nostri ĩ vn' cõsiglio ch'egli fece l'anno 1550. sopra certe indispositioni dello Illust. S. Galeotto pico della mirandola in quella parte doue egli discorre intorno alla regola della vita biasimãdo l'vsanza di ber' freddo cõ il ghiaccio gli dice cosi, la comune vsanza che osseruano i Principi & Signori di ber' il vino raffreddato cõ il ghiaccio ò in altra maniera stimerà V.S.Ill. che a lei sia cosa oltre a modo nociua, pcioche q̃sto costume de Prĩcipi, di voler troppo delicatamẽte & esquisitamente gustare cosi fatto piacere gne ne fa mal grado loro pagare il fio, mẽtre che sono molestati da grauissime ĩfirmità, & piu p̃sto che douere nõ parebbe, finischono il corso della vita loro.

tuttauia è d'hauerli gran'compassione, atteso che hauendo loro sempre gli stomachi pieni di putredine, & sentendoui vn certo ardore, cagionato dalla moltitudine & varietà delle viuande, & per cio essendo da grandissima & continua sete tormentati, mentre che si dãno adintendere di potere spegnere ò mitigare cotali molestie, ingannandosi di gran lungha & aggiugnendo disordine a disordine, quasi che al fuoco legne aggiunghino, le fanno tuttauia maggiori. Si è detto fin qui quãto sia nociuo, & dannoso l'vso duoi estremi, dimostrando particolarmente di quanti grandi & graui mali essi sieno cagione & quale sieno quelle parti che piu presto e maggiormente ne vengon'offesse, per cio hauendo assai larghezza quel mezzo che si ritroua in fra il freddo & il caldo resta da dire a qual parte ci douiamo accostare in che tempo & quali persone deuono cio fare. Dico adunque che essendo il vino caldo noioso al gusto & alla sanità si deue ne tempi caldi fuggire, non per questo ricorrere alla neue eccessiuamente fredda, ma leuare dal vino quella caldezza noiosa & fastidiosa, con il mettere il vaso doue si contiene il vino nel'acqua freschа di fontana ò di pozzi, poscia che in questa felice Città di ambidue ci è copia, & questo nella piu calda parte della state, & massimamẽte quelli che tengono vita affaticata per i molti negozi, si come habbian'detto di sopra, i quali in que tempi sentendosi auuiliti, fiacchi, & assetati, che a pena posso

no muo-

no muouere la lingua deuono bere il vino soaue & buono nella maniera detta rinfreschato, & questo chiamo io ber frescho, anzi possono con la medesima acqua rinfreschare anchora dell'altre frutte che si mangiano nelle prime tauole, come sono ciriegie, susine, Poponi, fichi & vue, ma di cio hauendo à bastanza s'io non m'inganno ragionato faro Fine.

* *
*



DONATO ANTONIO D'ALTOmare, delle vinacce & sue virtù & del modo d'vsarle, all'Eccell. M. Francesco Antonio villano consigliere segreto del Re Filippo.

Tradotto di lingua latina in volgare Fiorentino da M. Piero Nati da Bibbiena Medico & Filosofo.



SSENDOMI ritrouato à questi giorni passati con Vostra Eccellenza nella sua piaceuolissima villa, desideraua certamente ragionare seco di quella cosa che il giorno dinanzi mi haueua imposto, & visitare anchora sua mogliere inferma gia molto tempo, non hauẽdo io potuto farlo come grande mente desideraua, quando fui chiamato, per il grandissimo dolore d'vna gamba che all'hora mi tormentaua. infra le altre cose cascamo in ragionamento della virtù delle vinacce, & del vso di quelle, affermando io essere stato per esse liberato dal dolore, la onde Vostra Eccellenza desideraua intendere da me, se l'vso di quelle fusse per giouare all'Illustrissimo & Eccellentissimo Signore Don Perafanno Duca di riuiera d'alcalà Vicerè di questo regno, il quale patisce di fieuolezza

& tal'hora dolore delle ginocchia, ſente le gambe fredde & debili, & ha i piedi enfiati per humori flẽmatici, & che qualche volta gli dolgano; per che mi ſon'reſoluto con queſta improuiſa & rozza lettera, dire il mio parere à Voſtra Eccelenza alla quale molto ſono obligato, del'vſo & propietà delle vinacce. Hauendo maſſimamente raccolto dalle ſue parole che quella deſidera cio ſapere, & eſſendo di grandiſſima vtilità in alcune malattie, ſi come dimoſtrerò l'vſo di quelle, ne alcuno che io ſappia fino a qui ſi ritroui che ne habbia fatto menzione, & mi sforzero prouare l' opinion'mia, non ſolo con il cimento che ne ho fatto ſopra di me ſteſſo, & con la ſola eſperienza d'altri, ma ſi bene anchora con le ragioni, & con l'autorità. Auuertendo primieramẽte queſto che per vinacce io intendo propiamente quelle parti ſode del vue che rimanghono dopo che ne è vſcito allo ſtrettoio tutto il ſugho. come dice Galeno nel ſecondo delle facultà de nutrimenti; anchora che ſieno certi che per vinacce, pare che intendino i uinaciuoli. Galeno al medeſimo luogo citato gli chiama ĩ greco ςτέμφυλα ſi come anchora Dioſcoride nel Quinto lib. gli altri greci quando le chiamano τρύγα quando βρύτια chiamano τρύγα anchora l'acquerello che ſi fa ſopra le vinacce, & qualche volta la feccia ſteſſa del vino. & per ςτέμφυλα intendono anchora inoccioli delle oliue dopo che ne è vſcito l'olio. Percio ſecondo la dottrina di Galeno la vinaccia è com-

posta

posta della pelle delli acini ,de vinacciuoli,òvero semi , chiamati da greci γίγαρτα & de raspi che nascano dal tralcio donde pendono gli acini , chiamati da Galeno al luogo detto βότρυχον & da certi come dice egli στέμφυλον Plinio al primo Cap.del xxiij.lib.chiama sermenti quelle parti doue furono appicchati gli acini poscia che noi chiamiamo vinacce, insieme cō Galeno, quelle parti sode del vue, che restano dopo l'espressione del mosto . ma essendo la sostanza del acino, che i Greci chiamano ῥάγες composta secondo Galeno de vinacciuoli,della polpa,del sugho che si contiene in quella , & della buccia che cuopre tutto l'acino , viene in dubio se dopo che se ne è cauato il mosto,anchora allo strettoio , vi resti di poi parte alcuna di quella polpa & di quel sugho, che sparso per tutta la polpa si ritrouaua prima dentro del'acino. & nel vero secondo le parole di Gale. di sopra addotte,pare da dire che nò, auuenga che chiami egli vinaccia quelle parti sode del vue che restano dopo che allo strettoio se ne è tratto tutto il sugho , non dimancho io tengho per certo che ci rimangha qualche poco & del' vno & del'altra, anchora che sieno state assai premute l'vue, anzi dico che del sugho non solo ne rimane nella polpa ma anchora se ne ritroui qualche particella nelli vinacciuoli,nella buccia & ne raspi , come ne fa fede che mettendo la vinaccia in vna tinella,& gettandoui sopra l'acqua à proportione di essa tanto che s'inzuppi tutta

aprendo poco di poi il bucho che è nel fondo del vaſo, naſce vno acquerello che pure ſi bee in cambio di vino, & poſcia che ritiene l'odore il colore, & il ſapore del vino che prima n'era vſcito, è conueniente coſa che e' participi anchora della ſostanza di quello. Queſto acquerello è detto tal'hora da Greci τρύγα ma gl'Ateniesi l'adimandano δευτερίαν i noſtri dice Gal. στέμφυλίτης i latini lo chiamono lora & puoſſi fare hora piu acquoſo hora meno ſecondo la quãtità dell' acqua che ſopra ſe li getta, benche Plinio nel libro xiiij. racconti tre ſorte di acquerello, & gli dia l'acqua à miſura, & Columella nel lib. xij. delle coſe della villa inſegnò il modo di farlo boniſſimo. Marco varr. da il modo di farlo nel primo libro doue dice che il verno ſi dia alli operieri in cambio di vino, Marco Catone parlando della vinaccia freſcha che ſi ſerba, diceua medeſimamente ſe tu vorrai lauarla alquanto farai da bere per la famiglia, che nelli ſteſſi acquerelli ci ſia meſcolato qualche particella della ſoſtanza delli acini della polpa, & del ſugho onde ſi fa il vino, lo confermò Plinio al xiiij. lib. con queſte parole, non poſſano meritamente eſſer' detti vini quelli che i greci δευτερίαν Catone & noi chiamiamo lora, che ſi fanno macerando la vinaccia nel'acqua, pure ſi mettono infra i vini da operieri & gettandoui di nuouo altr'acqua, benche minore quantità che la prima volta come dice il medeſimo Galeno ſi fa vn'altro acquerello che ſi puo bere, il quale noi ſimiglian-

ſimigliantemente chiamiamo lora, ſe bene certi Ateniesi non vogliano che propiamente ſi chiami δευτερίαν come il primo, & queſto non mancho che l'altro ha in ſe meſcolato del vino poſcia che ritiene vn certo che di colore, odore, & ſapore del vino che primieramente era vſcito di quelle vinaccie, la qual coſa non potrebbe auuenire ſe non vi fuſſe vna certa ſoſtanza dello ſteſſo humore di che ſi fa il vino. Oltre a queſto ſe non vi reſtaſſe punto di ſugho, ne di polpa, ma ſole rimaneſſero l'altre parte del granello ſode, non vi ſarebbe materia della quale mediante vna picciola putredine ſi generaſſero moſcioni, animali piccioli che volano, ſimili alle zenzare & di poi creſcendo detta putredine certi piccioli vermini a guiſa di quelli che ſi veggono nelle ciriegie, & altri frutti humidi che ſi corrompono, poſcia che non ci verrebbe a eſſere humidità che poteſſe produrre ſi fatti animali, ò al mancho non ve ne ſarebbe gia tanta che fuſſe baſteuole a generarli. è anchora d'auuertire che ſecondo che piu ò meno ſaranno ſtate premute l'vue nello ſtrettoio, minore ò maggior copia del ſugho onde ſi fa il vino, & della polpa ſi ritrouerà nelle vinaccie; ma non gia mai ſi potranno totalmente ſeparare, queſte dua ſoſtãze da eſſe, maſſimamente eſſendo freſche per le cagioni ſopra allegate all'autorità di Galeno che chiama vinaccia quelle parti ſode del vue, che rimanghano dopo che nello ſtrettoio ſe ne è tratto tutto il ſugho, intendi per tutto il ſu-

gho che allo ſtrettoio ſe ne puo cauare, non negando egli per queſto che vi rimanghino quelle parti del ſugho che non è poſſibile ſeparare quantunq; ſieno l'vue molto premute & ſtrette, di maniera che, per quanto appariſce al ſenſo par'bene che il ſugho ne ſia vſcito tutto, ma non è gia coſi in verità. Perciò che non ſolamente nella polpa ne rimane qualche particella come ho detto, ma anchora ſe ne appiccha nel vſcire & nel premere ſteſſo del vue, & ne reſta nella buccia, ne uinacciuoli, & ne raſpi, ma che di quella ſoſtanza che è come carne, ne ſia meſcolato con la buccia delle granella non è gia da dubitare, atteſo che, ſe le parole di Galeno non s'intendono in queſto modo non ſe potra fare che egli non ſi contradica affermando al luogo citato che ſe e'ſi gettera acqua ſopra la vinaccia à proportione come fanno certi dall'eſperiẽza ammaeſtrati, ſi fa vn acquerelo ſoaue, qualche volta piu acquoſo & tal'hora piu vinoſo, il che ſenza dubio non potrebbe accadere ſe è non vi fuſſe meſcholato di quel humore di che ſi fa il moſto, come habbiamo moſtrato pocho di ſopra: Biſogna adunque con Galeno intẽdere per vinaccia quelle reliquie ſode che auanzano quando l'vue ſono ſtate ſtrette & che ſe ne è cauato il moſto, le quali ſode reliquie altro non ſono che buccia, vinacciuoli, & raſpi che naſcono dal tralcio & vna certa picciola portione di quella ſoſtanza che è come carne, & di quel humore che ſi ritroua in eſſa & che anchora nel vſci

re ſi

re si viene a'nzuppare, ma di queste due sostanze ne rimane maggiore portione ò minore secondo che l'vue sono state nello strettoio piu ò meno premute, ma perche la quantità di queste due sostanze è picciolissima come ho detto, per cio Galeno non ne fece menzione, chiamando vinaccia solamente le parti sode del vue. ma percioche gran'differenza si ritroua fra le vinaccie secondo le varie & diuerse spetie delle vue, delle quali si fanno, perciò à voler ben ritrouare la natura di tutte, prima fa di bisogno considerare quali & qnante sieno le differenze del vue, non dico gia che si debba parlar di tutte le sorte delle viti, per nõ pigliare vn'ragionamento troppo lungho ma è solamente da raccontare quelle differenze che naschano da i varij sapori del vue, come quelli che molto fanno al nostro ꝓposito, massimamente che Plinio nel xiiij. lib. lasciò scritte queste parole; solo Democrito fu che credette potersi ridurre à vn numero tutte le sorte delle viti, facendo professione di conoscere tutte quelle della grecia, gl'altri sono d'opinione che se, ne ritrouino d'infinite sorti, & che non si possino contare. Sono non di mancho quanto al sapore anchora nõ poche le differenze del vue, come manifesta Galeno nel secondo lib. de nutrimenti con queste parole. non è pocha differenza in fra le vue auuengha che altre sieno dolci, altre acetose, altre austere, altre finalmente che non hanno alcuno manifesto sapore che le chiamano vinose, & se bene in

questo

questo luogo Galeno nõ fa menzione alcuna del acerbe, ne fa non di mancho poco di sotto, doue facendo comparatione infra le acetose, & austere dice, delle austere ne sono certe che stando appicchate per spatio di tempo diuentano dolci, ma le acerbe cosi come le acetose non acquistano dolcezza alcuna stieno appicchate quanto si voglia, per cio non è da mangiarne mai. Dalle quali parole si comprende che in vniuersale le differenze semplici del'vue sono cinque dico semplici per quanto è possibile, percioche non si ritroua sapore alcuno stietto per l'autorità di Gal. nel iiij. lib. de medicamenti semplici, ma le composte possono essere molto piu secondo che variamente si mescolono infra di loro detti sapori, le quale non di meno facilmente possano essere apprese da chi bene harà capito le semplici, ma le vue dolci hanno il sugho piu caldo, & percio fanno sete, le acerbe austere, & acetose lo hanno piu freddo & le uinose tengono il luogo di mezo fra il freddo & il caldo, della qual natura penso che sieno le uinaccie che di dette vue si fanno. percioche si come il sugho delle granella dolci è piu caldo di quello dell'altre vue, cosi anchora l'altre lor' sostanze delle dette granella saranno à proportione piu calde, hauuto rispetto à quelle che sono d' altro sapore, massimamente per la sostanza del medesimo cibo, del quale pare che esse partecipino. Le parti e sostanze del'vue di sapore acetoso, austero, & acerbo, saranno di qualità piu fredda, si co-

me il

me il ſugho di dette è piu freddo. ſimigliantemẽte eſſendo le vue vinoſe di ſugho mediocre intra l'caldo e'l freddo, le parti ſue ſaranno anchora di qualità di mezzo. intra le vue acerbe, auſtere & acetoſe è ben queſta differenza che ſi come il ſugho delle acerbe è piu freddo del ſugho delle auſtere & acetoſo, coſi anchora ſaranno piu fredde l'altre parti & ſoſtanze di dette granella; ſimigliantemente ſarà piu freddo il ſugho e'l reſtante dell'altre parti del granello auſtero che non ſarà del'acetoſe, percioche coſi fatto ordine oſſeruano infra di loro detti ſapori, come è manifeſto nel quarto lib. di Gal. de medicamenti ſemplici. Ma qui viene in dubio perche cagione l'vue acerbe & acetoſe, non poſſon' mai diuentar dolci & alcune di quelle auſtere ſtando appicchate con il tẽpo acquiſtono dolcezza. Diciamo che l'vue acerbe ſono di ſoſtãza groſſa, terreſtre, et ſeccha. La onde il caldo anchora che di fuori aggiunto, non le può dominare & far dolci, il che non auuiene delle auſtere che ſono di ſoſtanza piu humida & piu ſottile, & ſe bene le acetoſe ſono mancho fredde delle auſtere, tuttauia abbõdano di maniera di ſuperfluità acquoſa, & mal cotta, che anchora il calore aggiunto di quelle nõ puo traſmutare il ſapor loro in dolcezza. A queſto ſi aggiugne che non tutte l'vue di ſapor auſtero diuentono dolci come dice Galeno, ma alcune, che ſaranno quelle le quali ſe bene al ſenſo nõ hanno dolcezza alcuna manifeſta, tuttauia in verità non ne debbeno eſſer

priue

priue totalmente si come auuiene nelle acetose, et nelle acerbe che sono schiettamente tali. Hora considerate le parti delle granella della medesima vua diciamo che la buccia, & i vinacciuoli sono di natura freddi & secchi, & piu anchora sono tali i vinacciuoli, che la buccia, la polpa, & il sugho di sostanza calda & humida; è ben'vero che il sugho è mancho caldo & piu humido che la polpa. Auuengha che nutrisca mancho & piu facilmente descenda nelle budella, simigliantemente la polpa è di maggior'caldezza & di mediocre humidità, conciosia che maggiormente nutrischa che non fa il sugho, & non cosi presto discenda nel ventre, e percio le vue che hanno poco sugho nutrischono piu, quelle che ne hanno assai nutrischono meno & piu ageuolmente discendono; per il che come dice Galeno al luogo detto maggior nutrimento piglia il corpo dalla parte delle granella che è carnosa che non fa dalla sostanza humida, adunque delle parti delle granella del'vue che rimangono nelle vinaccie la minima è la polpa & il sugho, di natura calda & humida, come ne da inditio che mãgiando quelli solamente si rende il corpo piu lubrico, si come nota Galeno al luogo detto, il restante è quasi tutto seme, di natura secondo il medesimo Autore secca, & in vn'certo modo astringente; onde nasce che se s'ingiottischono passano per le budella senza esser niente alterati che al senso si conoscha. Rimangono anchora tutte le buccie, le quali

quali seruendo à quel medesimo nelle granella, che ne gl'animali serue la pelle, sono quasi secche di natura quanto i semi come habbiamo detto, poscia che ancora queste mangiate riceuono picciola mutatione nello stomacho. Non mancho che le altre cose vi restano dopo che il mosto è vscito, tutti i raspi doue erano appicchate le granella, di virtù similmente fredda & seccha, & astringente, si come sono i vinacciuoli. Plinio nel xxiij. lib. al cap. primo, conferma questo dicendo. i raspi loro ne quali furono gl'acini, parlando del vue, hanno virtù ristrettiua, & piu efficaci quelle che sono state nelle pentole, i vinacciuoli ottengano la medesima forza. Concludesi finalmente che tutta la sostanza delle vinaccie sia fredda seccha, & astringente, & per cio trite con il sal e giouano alle infiammagioni delle poppe, & la cocitura è buona al male de pondi, & al vscita del corpo, & in beuanda, & facendoue fomento. Come testimonia Plinio nel medesimo luogo, non molto discordando da Dioscoride, il quale di cio parlando nel quinto lib. diceua, delle vinaccie riposte sene fa impiastro alle poppe infiammate, sode, & gonfiate dal latte. perche cosi debbesi tradurre quando disse σπάργωσιν μαστῶν la lor decottione è buona al mal de pondi, al vscita del corpo, & essendo schizzata gioua à flussi delle dõne, si vsa mettere ne bagni che vi si siede dẽtro, & ne fomenti, & de vinacciuoli disse. i vinacciuoli hanno virtù di ristrignere, sono vtili allo stomacho.

cho.la farina di quelli che ſono arroſtiti, ſi ſparge à guiſa di poltiglia, à pondi, à fluſſi, & alli ſtomachi che non ritengano. Tale è adunque la ſoſtanza ò vero natura di tutte le vinaccie, & à tali effetti può ſeruire, ſe ſi riſguarderà la forza loro hora più, hora meno, ſecondo che varie ſono le differenze del'vue delle quali habbiamo gia parlato. Et perche fa di biſogno auuertire non ſolamente alle forze che hanno in potenza, ma à quelle anchora che naſchano dalle qualità che in atto poſſeggano, per ciò reſta da veder'che coſa poſſino operare ne corpi noſtri mediante queſta qualità che hanno in atto, & donde habbino riceuuto in atto coſi fatta compleſſione non naturale, & ſe bene hãno in potenza virtù di riſtrignere, & rinfreſchare, non di mancho trouandole nel toccar calde maſſimamente quindi haranno di freſco bollito con il moſto, & di poco ſaranno ſtate premute, è da cercare qual ſia la cagione di queſta caldezza, accioche quando appariſcha quante & quali vtilità vſandole poſſino i corpi noſtri acquiſtarne. Ma à fine che ſi vegga la carità di queſto che ſi cerca, alquãto piu da alto facendoſi comincieremo il noſtro ragionamẽto. pigliando il principio da Ariſtotile, il quale nel libro delle generationi de gl'animali dice, che la cottione ſi fa dal caldo & nel quarto delle Meteore dichiarò la cottione eſſere vna perfezione fatta dalla propia & natural caldezza; la onde nel medeſimo libro conchiuſe che anchora la maturatione de frutri

laquale

laquale egli chiama πέπανσιν procede dal caldo naturale, percioche il caldo come diceua Teofrasto nel secondo libro delle cagioni delle piante, per tutto ha virtù di fare la cottione, & se il freddo in questo serue à cosa alcuna è forza che sia à fine di temperare il calore come esso referisce, o uero ci concorra accidentalmente come pare di opinione Aristotile nel'luogo allegato. Questa cottione de frutti si come afferma Teofrasto nel primo libro delle piante è di due maniere, vna cioè nella polpa, l'altra nel seme. La prima quanto al seruitio de gl'huomini è superior'mediante il cibo; percioche quando è matura la polpa del frutto di necessità ne segue vn sugho & vn'sapor cõueniente & grato alla natura nostra: per il che il medesimo Autore nel sesto libro à 12. capitol. afferma che anchora il sapore dell' vua cõsiste nel istessa polpa. di questa cottione adunque come necessaria al proposito nostro intendiamo di parlare, conciosia che l'altra che è de semi appartenendosi si come egli dice alla generatione & mantenimento de gl'alberi; per la qual cagione la natura produsse i frutti & i semi, non par che per al presente faccia per noi; si come anchora non accade cercare quale di queste due cottioni sia la piu perfetta; per hora bastici sapere che la cottione, ò vero il maturarsi de frutti, di che al presente intendo, è vna perfettione condotta da lor' caldo naturale, & che quanto all'vso de gl'huomini è di piu valore come habbiamo detto rispetto al cibo:

cibo: Et perche tutto quello che nutrisce general mẽte è fra le cose dolci, anzi il dolce solo è quello che è atto à nutrire, come è chiaro per Galeno nel quarto libro de medicamenti semplici, & tutto questo si fa mediante la cottione, auuenga che come dice Aristotile nel iij. della generatione degl'animali in qualunq; sorte di cose quello è piu dolce che è ben cotto, essendo cagionata la dolcezza dalla cottione secondo il medesimo autore nel quinto libro, percio è bene cercare da qual calore si faccia la dolcezza, accioche poi apparisca infra i frutti da qual calore proceda la dolcezza nel vua, & nel mosto, la qual cosa come haremo trouata facilmente poi apparirà la cagione di quella caldezza che l'vua & il mosto attualmẽte posseggono. Conciosia che le parti le quali cõtinuamente si risoluono & escono della sostanza nostra, sieno familiari, amiche, gioconde, & di mediocre caldezza, & essendo il nutrirsi non altro che vn riempimento di quel che si era voto, non è dubio alcuno che anchora quel che nutrisce non habbia à essere domesticho & temperatamente caldo. la onde bisognera per forza confessare che la dolcezza in tutte le cose proceda da vn calore temperato, e questa può interuenire in due modi, come lasciò scritto Galeno nel libro quarto. cioè parte mediante il caldo proprio & naturale come il mele, parte per vn calore di fuori come auuiene in tutte le cose che si apparecchiono per cibo con il fuocho, onde nasce che le paiano piu

piu ſoaui mentre ſono calde, à chi ha biſogno di nutrirſi, cert'altre coſe douentono dolci non ſolamente mediante il loro propio & naturale caldo, ma anchora cõ l'aiuto del caldo aggiunto di fuori ſi come auuiene ne frutti ne'quali mediante il caldo del ſole rimane vn certo ardore che i Greci chiamono ἐμπύρευμα ſi come dice Gal. al luogo detto di autorità di Ariſtotile & di Teofraſto dal quale ardore la parte acquoſa, & ancora mezza cruda ſi cuoce & ſi riduce à perfettione diuentãdo ſimile à quello che l'ha traſmutata, & perciò aſſai di queſta caldezza ſi ritruoua nel moſto, & nelle granella, di maniera che non ſolamente il moſto ſteſſo, ma anchora il ſugho tratto da qual ſi voglia pome ſi vede in vn tratto leuare il bollore non altrimente che il moſto, differente & vario in grandezza ſecondo che piu ò mancho participerà del caldo vn frutto che l'altro. Finalmente dal caldo del ſole procede la dolcezza nell'vue & la maturatione in tutti e'frutti, onde diceua Teofraſto può molto bene ſtare che anchora per il caldo aggiunto di fuori ſi maturino e' frutti: Adunque il moſto mentre che e'bolle è dolce mediante il calore del ſole che ſi ritruoua intorno à quella ſuperfluità acquoſa & mezza cruda, et perciò ciaſcheduno moſto ſi ſente dolce & attualmẽte caldo, ſin à tanto che egli mantiene il bollore; ma comunque l'acquoſità & crudezza ſi è di gia cotta e transformata & che egli è ſuanito quel calore che manteneua il bollore, all'hora propia-

mente ſi veggono le nature de vini & ſi conoſcono ſinceramente le propietà de ſughi; percio che in quel tempo propiamente comprẽdiamo la natura de vini, come è chiaro appreſſo Galeno nel luogo detto: Dalle quali tutte coſe è manifeſto che quanto tempo durerà il moſto di bollire & di eſſer dolce mediante il caldo di fuori come è detto, tanto tempo anchora ſi manterrà attualmente caldo, per il calore aggiunto dal ſole: ma poſcia che ſarà ſuaporato detto calore che lo faceua bollire, non ſi manterrà piu dolce, ma ſi tornerà qualunq; moſto alla natura ſua propia, che ſe pure in alcuni rimarrà vna certa dolcezza doppo che haranno finito di bollire. non auuerrà gia come à quello che vi era prima che naſceua parte dal caldo ſolare, parte dal ſuo propio; anzi queſta ſurgerà ſecondo la propia natura dello ſteſſo ſugho, mediante il caldo propio & naturale, & ſarà ſincera & ſoaue, ma non ſi ſentirà gia mai in queſto tempo piu caldezza alcuna attuale: laquale coſa ſi puo anchora ragioneuolmente affermare delle loro vinaccie; percioche la caldezza che attualmente poſſeggono la riceuerno dal caldo del ſole per il mezzo del moſto ouero humore delle granella, & maſſimamente della parte carnoſa, et vi ſi mantiene fino à tanto che quel caldo ſi riſolua, il quale benche ſia di fuori aggiunto, nõ di mãcho è moderato come habbiamo detto, & matura, & cuoce come il naturale è propio, riducẽdo à perfezione la parte acquoſa & mal cotta che

ta che abbonda nel mosto, del quale participando le vinaccie, come si è, determinato verranno anchora à participare di quel calore aggiunto & moderato, poscia che viene à operare dolcezza & cottione come l'innato; segno di cio è che gettandoui sopra l'acqua come per poco spatio di tempo vi si sono macerate, contengono di poi in loro alquanto di dolcezza, & sono calde, come tutto il dì negl' acquerelli osseruiamo: Di poi in processo di tempo l'vna & l'altra cosa si perde, potendo non di mancho rimanere qualche dolcezza in quelle vinaccie che sono fatte di vue dolci per natura, & che vi sia stata gettata sopra poca quantità di acqua. Per queste ragioni adunque le vinacce sono calde in atto, quando subito che hanno bollito cō il mosto sono poi state premute al torcitoio. Ma hauēdo noi detto che il mosto, l'acino dell'vua, & i frutti acquistono la dolcezza & maturatione loro mediante il caldo di fuori, pare che si contradica à Aristotile nel quarto delle meteore, doue vuole che il calore innato sia quello che operi la cottione] & perfezione, & dal caldo di fuori nascha la putredine e corruttione, al che si risponde che Aristotile non nega per questo anzi intende che alla maturatione de' frutti insieme con il calore innato operi anchora il caldo di fuori aggiunto. si come accenna Galeno nel quarto libro de medicamenti semplici, o uero diciamo che Aristotile intende la cottione de semi, & questa vuole che si faccia dal caldo naturale

per la generatione, & mantenimento de gl'Alberi, come conchiudemmo di ſopra con Teofraſto dimoſtrano ciò le ſue parole nel quarto delle Meteore, quando dice all'hora eſſer perfetta la maturatione de frutti quando il ſeme che ſi contiene in eſſi puo fare vn' altro tale, quale è egli, & queſto non è incōueniente confeſſare che ſi operi mediante il caldo naturale, ma noi non parliamo di queſta: Quando diceua poi che dal calore alieno ſi genera la corruttione, & putrefattione, intendeua vna caldezza eccesſiua & troppo efficace & humida, quale affermaua eſſere la caldezza che ci circonda di fuori, noi ſapiamo bene che da coſi fatta caldezza ſi corrompe ogni coſa & che mediante quella innata & propia il tutto nella ſua natura ſi conſerua, perciò non intēdiamo di quella immoderata & troppo humida ma diciamo con Galeno che il caldo del ſole & quello moderato aiuta & gioua alla cottione de gli acini, & de frutti, dal quale eſſendo coſi temperato procede & nell' vue, & ne gl'altri frutti, la maturatione, & la dolcezza, conciosia che queſto à tutte le coſe, la generatione, l'accreſcimento, la cottione, & per dirlo in vno tratto la perfezione apportare ſoglia, ne pūto c'è naſcoſto come à quelli che intorno alle coſe naturali eſercitati non ſono, che vn caldo temperato à tutte le coſe è gioueuole, & che l'eccesſiuo non mancho che il freddo ſempre nuoce, ſecondo l'autorità di Galeno nel medeſimo libro. Ma tu dimanderai onde è che ſe gl'acini &

altri

altri frutti non ſono rotti minutamente, ne vſcitone il ſugho, non ſi ſente al toccarli quella caldezza che pure eſſi attualmente poſſeggono, alche ſi riſponde che non potiamo ſentire la loro caldezza impediti dalla groſſezza della buccia che d'ogni intorno li cuopre, percioche come dice Galeno al ſecondo de medicamenti ſemplici, queſta è vna delle cauſe che molte coſe ſono calde in atto & à noi non appariſce, aggiugne ancora vn' altra ragione perche queſto auuenga, cioè per il caldo grande che habbiamo in noi ſteſſi, per vna di queſte due cauſe adunque ò vero per ambidue à noi ſi naſconde quel calore che attual mente ſi ritruoua, & ne gli acini, & ne' frutti che non ſono ridotti in molte particelle nè premuti, & perche non ſi può egli anchora dire che la loro ſuperficie ſia refrigerata dall' aria che gli circonda, & perciò non ſi ſenta la loro caldezza? ſi come à luogo detto riferiſce Galeno della calcina della quale pigliandone vn pezzo intero, toccandola non vi ſi ſente caldo niuno, ma ſe poi quan do è trita & ammaſſata vi ſi metterà la mano den tro ſubito ſi trouerà calda, ſi come auuiene ancho ra nella colõbina ammaſſata, & queſto naſce per che l'aria non la circonda & rinfreſcha di dentro come fa di fuori, ſimigliantemente ſe metterai la mano dentro ad vna quantità di vue riſtrette inſieme trouerai di ſubito la caldezza in eſſe. Hor coſi auuiene nelle vinaccie nelle cui parti di fuori per eſſer refrigerate dall'aria che le circonda, nõ

ſi conoſce che vi ſia calore in atto, ma mettendoui la mano dentro ſubito ſi ritrouano calde, ouero diciamo che l'humore contenuto in ciaſcheduno acino d'vua, & in ciaſcheduno frutto, è di poca quantità & conſeguentemente picciolo verrà ad eſſere il calore che in eſſo ſi ritruoua, il quale per eſſer meſcholato con il ſeme, & con la buccia, in neſſuno modo ſi fa ſentire, ma comunque egli è premuto & ſeparatoſi & creſciuto in molto ſugho all'hora ad vn tratto ſi ſcuopre il ſuo calore, il quale eſſendo proceduto dal ſole à guiſa di vn certo ardore ſi mantiene moderato nelle vinaccie ſi come prima nel'vue ſi ritrouaua & ſi cõſerua propiamente in quello humore che ſta nella polpa de gl'acini ſino à tanto che ſopra giugnẽdo di fuori vno altro calore piu vehemente & eccesſiuo non punto piaceuole, ne ſoaue, ma mordace al tatto, è corrotto, & vinto da quello nõ ſolo queſto moderato calore ſolare, ma anchora il ꝓpio & innato che ſi cõtiene nel humido radicale nel qual tempo hauendo di gia le vinaccie cominciato à putrefarſi: & corromperſi il loro humido, pigliono l'aceto, & non ſono piu buone ſecondo che io iſtimo, auuenga che ſi come la caldezza aliena, mordace & troppo potente & eccesſiua non è di mancho nocumẽto come detto habbiamo che la frigidità ſteſſa, coſi anchora inſieme con Galeno animoſamente affermo la temperata, & mediocre eſſere à tutti gioueuole. per la qual coſa affermiamo eſſere grandemente vtili le vi-
nacce

nacce innanzi che patischino cosi fatta alteratio ne, ma che di frescho habbino bollito con il mosto, e di poi sendo state premute nel torcitoio, mā tenghino anchora il loro calore temperato & mediocre, & queste sono quelle che si hanno adoperare per mio consiglio in medicare certe sorte d' infirmità si come per ragione & esperienza ageuolmente confermeremo. percioche si come di gia habbiamo determinato essendo temperatamente calde non possono con il souerchio calore esser moleste nelle malattie, ne mancho superare il calor nostro propio di gran'lungha, ne rescaldare tanto fuor' d'ordine che rompino, diuidiñ o, ò taglino la continuità delle parti, & per conseguenza induchino mordacità & dolore, anzi mediante il caldo soaue & temperato, fondano, spianano, & amorbidiscono, fondano certamente quello che ne' corpi nostri staua fermo & rapreso; dalla qual cosa si desta nelli animali piacere. Con questo adunque loro moderato calore ci riscaldano le vinacce fin'tanto che fondino quelle particelle, che si erono, mediante il freddo, congelate, si come qual si voglia simil caldezza suol fare, essendo suo propio dissoluere, & liquefare secondo Galeno nel quarto de medicamenti semplici, & per tal ragione giouano grandemente alli enfiati duri & scirrosi del corpo. Percioche come dice Galeno nel secondo del arte del curare, bisogna che cotali enfiati patischino vna cosa simile à quelle che si distruggano da razzi del sole,

perche bisogna curarli, con medicamento che quanto alla caldezza sia tiepido, in quãto all' humidezza non ne habbia assai & non ne sia al tutto priuo, si chiamono cotali medicamenti, mollificatiui, i quali mediocremente riscaldano, & però giouano assai alle parti del corpo raffreddate; per lo che non senza ragione si ha da pensare che sieno grandemente gioueuoli à chi patisce di gotta & doglia sciaticha causati massimamente da humori freddi, anchora che sieno vsati nel principio, purche sia prima ben'purgato tutto il corpo, hauendo forza come è detto di dissoluere, mollificare, rendere vguale & mitigare il dolore à guisa delli altri medicamenti cosi fatti, per virtù del caldo loro temperato, & di piu perche ristringono, ringagliardiscono le parti, di maniera che l'humor freddo che è causa del male si riscalda, fondesi, & si rintenerisce & insieme si da forza alle parti medesime che patischono, & se e'si dura vn poco piu di vsarli possono à poco à poco cõsumare detto humore, & risoluerlo, percioche in quanto hanno virtù di mollificare, tengono alquanto del resolutiuo, come fanno gli altri medicamenti di simil qualità, secondo il parere di Galeno nel libro gia citato, & nel quinto de medicamenti semplici, risoluendo & disecchando quelli enfiati che naschano dall'humore flemmaticho. in oltre mediante la virtù che hanno di riscaldare, rasciugare, & ristrignere guarischono sicuramente la debolezza delle parti neruose, causata

da hu-

da humidezza, & frigidezza, ò vero da humori freddi, & humidi. pare che alli Idropici anchora di non picciola vtilità ſiano le vinacce particolarmente à quella ſpezie di Idropeſia che ſi chiama Leucophlematia, ma biſogna che ſieno fatte di vue dolci & premute aſſai; & ſe bene con la loro caldezza fondano, rintenериſcono, & riſoluono, non per queſto reſta, che alle parti anchora troppo riſcaldate & percio debilitate non apportino giouamento. Percioche con il lor caldo temperato vſandole modeſtamente rinfreſchono anchora le parti troppo calde, in quella maniera che i bagni ſoglion' fare auuenga che l'effetto del calore moderato ſia riſcaldare quello che è raffreddato, & rinfreſchare i riſcaldati, ſi come del olio roſato parla Galeno nel iij. de medicamenti ſemplici. & ſempre cio operando con rendere forza alle parti nõ eſſendo poſſibile ſeparare da quelle la virtù che hanno di riſtrignere, è ben vero che in queſti caſi non vogliono eſſere molto premute & di vue vinoſe ò alquanto bruſche, & non le vſare molto tempo. oltre à queſto ſe bene le vinacce ringagliardiſchono & ſon' buone a mẽbri pieni di humori freddi, & per ciò enfiati, non reſta per queſto che e' nõ poſſino giouare anchora à membri aſſottigliati, e magri per qualunche cagione cio gli auuengha, ò per troppa caldezza ò per ſouerchio freddo ò perche non poſſino paſſare gli ſpiriti & il ſangue onde manchino di nutrimento, conciosia che con il loro temperato & medio

cre

cre caldo possino vsandole come si conuiene, correggiere l'vna & l'altra intēperie, & aprire l'ostruzione, la onde meritamente determinò Gale. nel quarto de medicamenti semplici il caldo temperato essere vtile à tutte le cose, per la qual ragione anchora noi insieme seco concludiamo le vinacce giouare à tutte le infirmità; & massimamente alle predette & tutto cio mediante il temperato, & mediocre calore attuale, & mediante la forza di ristrignere che hanno del continuo, vsandole però in quella maniera che si deue, & certamente che chi harà perfettamēte conosciuto la malattia che egli intende di curare, d'onde quella proceda, & la complessione si di quella parte doue ella si ritroua, si anchora di tutto il corpo, all'hora in verità saprà vsare le vinacce bene & con ragione. Percioche se la malattia sarà fredda & proceda da causa fredda, bisogna pigliare le vinacce di vue dolci & spetialmēte quelle che il vulgo chiama greche, & vsarle spesso & lungamente, ma se il male & la cagione siano da troppa humidezza bisogna pigliare le vinacce che sieno premute assai bene si come quando l'humore è cōgelato freddo & seccho, onde habbia generato infiati duri & sodi ouero che il membro sia magro & assottigliato per manchamento del nutrimento, ò per qualche altra cagione, all'hora si eleggono le medesime vinacce poco premute. Sono queste tra tutte le piu calde, poscia che non solamente in atto, ma anchora in potenza hanno forza di ri-

ſcaldare & quanto piu le vinacce ſono dolci, tanto piu participano di caldezza, & perciò particolarmente queſte ſi deuono vſare, non potendo hauere di queſta ſorte, ò non eſſendo i mali molto freddi eleggi le vinacce del vue vinoſe, le quali p loro natura tengono in vn certo modo il luogo di mezzo fra il caldo & il freddo ſi come è detto di ſopra delle medeſime vue, hauuta pure la medeſima conſideratione nella premitura; ma dalle vinacce di vue agre & acerbe per mio conſiglio è d'aſtenerſene ſi come anchora dal mangiare di dette vue; atteſo che la virtù che hanno di rinfreſchare & diſecchare, per loro propia natura & ſoſtanza, è maggior di quella che hanno di riſcaldare mediante il caldo attuale & di fuori aggiunto. Quanto alle vinaccie di vue auſtere ſi poſſono qualche volta vſare quando non ſieno interamente tali ma alquanto participano di dolcezza nelle malattie calde ò che non ſieno molto fredde ò da cauſa fredda & in parti di compleſſione fredda, non di mancho è piu ſicuro attenerſi all'vſo delle vinacce di vue dolci ò vinoſe & laſciare andare queſte. Circa poi all'vſarle ſpeſſo ò di rado, & perſeuerare lungamente, ò per picciol tempo, tutto cio ſi potra ritrarre conſiderando le malattie steſſe, le loro cagioni, & non mancho anchora la natura ò vero compleſſione delli infermi. Hora io penſo con ragione & con autorità à baſtanza hauer dimoſtrato l'vſo delle vinacce, in che modo & per quali cagioni le conferiſchino à tutte le infirmit

firmità da me narrate, pur che ſieno curabili, & quale vinacce ſi ricerchino in ciaſcheduno male per leuarlo via, non mancho da quello che è detto, neceſſariamente ne ſegue che tanto piu eſſe ſieno vtili & gioueuoli in medicare i mali raccontati, che non ſono le ſtufe ſecche di pozzuolo, & i bagni naturali, de quali ci ſeruiamo anchora nella cura de medeſimi mali quanto il calore di queſte, & piu ſoaue, piu piaceuole & temperato che non è il caldo di quelli, & di piu accompagnato ſempre con la virtù aſtringente con la quale rende forza alle parti inferme, il che non gia del continuo auuiene ne bagni naturali, & nelle ſtufe ſecche. Ma egli è omai tempo, prouare con eſperienza l'vtilità delle vinacce che io ho ritrouato con la ragione, cominciando da me ſteſſo il quale grauemēte ero afflitto da vn dolore di lombi, & di muſcholi che ſono intorno all'ancha, il quale bene ſpeſſo cominciaua dalla congiuntura ſteſſa del' ancha & qualche volta ſi ſentiua ne muſcholi delle gambe hora del vna & hora del altra & qualche volta ſotto il ginocchio dalla parte di dreto & particularmente in quel muſcholo che ſta ſotto la piegatura di quello, ouero ne tendoni che ſono à canto alla paletta, tal volta anchora ne muſcholi dello ſtincho, & certe volte giu preſſo al tallone ma in fra le altre parti piu ſpeſſo ero tormentato dalla doglia di quel neruo grāde che con quattro principij ſi diſtribuiſce da nodi del codrione ſino alla pianta del piede, per la qual-
cosa

cosa hauendo fatto alcuni rimedi, come sono ca
uar sangue, purgagioni, fomentationi, cerotti,
vnguenti, impiastri, bagni, cosi naturali come ar-
tificiali & veggendo di hauerne acquistato poco
ò niuno giouamẽto, mi risoluei finalmente di vsa
re le vinacce dalle quali per gratia di Dio fui to-
talmente sanato. & la donna mia che haueua pa-
tito lungo tempo vna doglia sciatica da humori
freddi, grossi, e viscosi & si era medicata, con po-
ca vtilità fu similmente liberata con l'vso delle vi
nacce. l'Eccellente Troilo Speranza che era stato
lungo tempo & grandemente molestato da do-
glia sciaticha, & da gotte, causate da humor fred
di, e grossi, per l'vso di quelle sentì non picciola
vtilità, anchor che per hauerne manchamẽto nõ
le potesse vsare se non pochi giorni. l'Illustrissima
Signora Cateirna Sanseuerina che poco fa haue
ua vna doglia tale cagionata da humori freddi,
& grossi, & per questa medesima causa sentiua
gran debolezza di gambe ne acquistò grandissi-
mo comodo & giouamento & quasi del tutto ri-
mase libera, se bene per essere all'hora quasi passa-
to il tẽpo delle vendemmie hauesse carestia delle
vinacce, & potesse vsarle pochi giorni. Similmen
te il Magnifico Dottore di medicina M. Fuluio
de Bernardi si liberò affatto con l'vso di queste da
vn dolore inuecchiato che haueua nello stincho
destro, & nella gamba mancha, anchora che det
te parti hauesse molto assottigliate & magre. Di
piu ho vdito che le vinacce hanno marauigliosa
mente

mente cōferito all' Eccellente Signor Gieronimo Albertino consigliere dignissimo del Re Filippo, che patiua di gotte & grandissima debolezza de piedi, anchora che io non sappia perche cagione egli non l'ha vsate piu lungamente, come ho inteso, ne in quel modo che di sotto insegnerò, & pure hauendomene egli dimandato gl'haueuo detto che non l'vsasse in altra maniera. Non mancharo anchora delli altri i quali in curando varie infirmità gia raccontate hanno trouato vtilità grande nell'vso delle vinacce, de quali non ne voglio far menzione per esser'breue. Questo non lascierò gia di dire che mi referì l'Eccellente Signor Mario Galeota al quale, per essere huomo prudentissimo, peritissimo in tutte le buone arti, & studiosissimo della verità, è da prestarli non picciola fede, cioè che vna sua figliola chiamata Maria monacha nel Venerand. monasterio di S. Francesco, haueua hauute per spatio di tre ò quattr'anni le ginocchia enfiate grandemente & dure, che non la lasciauano caminare quasi niente, & adoperādo le vinac. rimase di tal maniera libera che non piu per l'auuenire ha sentito in quelle parti dolore ò male alcuno. Di più mi ha fatto fede d' hauere osseruato in vna sua vassalla effetti contrarij delle vinacce, questa haueua gia per molto lungo tēpo hauuto tutte le gambe assottigliate, e magre, con poco senso & senza poterle punto muouere, ma essendo stata nelle vinacce per venti giorni al piu incominciò à caminare & quell'

anno

anno medesimo le gambe incominciarono à riẽpierſi di carne, la onde hauẽdole di poi vſate l'anno ſeguente ne conſeguì l'intera ſanità, eſſendoſi reſtaurate le parti magre & ſottili, & vigorati i nerui & le giunture ritornãdoui il ſenſo & il mouimento. Oltre à queſto ha veduto medeſimamẽte eſſer liberato da quelle vno che haueua in vn medeſimo tempo enfiate le ginocchia & le gambe, eſtenuate, & in ſe ſteſſo ne ha fatto eſperienza per hauere vn piede debole per cõto della gotta & enfiato di maniera che non lo poteua ſenza molto dolore muouere, ma hauendo adoperato le vinac. andorno via affatto l'infiato et il dolore, rimanendo il piede di modo confortato, che non ſolamente cammina ſenza che gli dolgha, ma anchora lo ſente piu gagliardo che l'altro. Ho anchora inteſo da Ceſare ſcannapeco medico & Filoſofo dottiſſimo che Andrea Carluzzo patiua per molto tempo vn grande infiato cauſato da humor flemmatico nel vna & nell'altra gamba, & hauendo adoperato alcuni remedi ſenza ſentirne vn'minimo giouamento, riportò poi grãdiſſima vtilità dal vſo delle vinacce. Ho lodato adunque l'vſo delle vinac. non fuor di propoſito per medicare tutte quelle infirmità le quali ho inteſo che patiſce l'Illuſtriſſimo & Eccellentiſſimo Vicerè noſtro & di nuouo lo lodo come vn'medicamento ſalutifero, grandemente buono, & ſenza pericolo alcuno pur che ſi vſino come ſi conuiene & ſe bene appreſſo di lui, io non ho mai hauuto

uuto

uuto entratura alcuna che con l'opera mia l'hab bia potuto ſeruire, non di meno per quanto intendo & oſſeruo alla giornata del opere ſue prudentiſſime lo reueriſco & tengo come vn' huomo diuino. percioche egli con il giuditio vero, & con la prudenza, è guida & capo al giuſto & coſi ſauiamente gouerna ogni coſa, che tutti vengono conſeruati per publica amicitia & per publica giuſtitia. Per la qual coſa io non ſolamente la ſanità, ma anchora lunghezza di vita gli deſidero & pregho. Finalmēte cōuenientemēte egli l' vſerà ogni uolta che oſſeruerà tutto quello che da me è ſtato detto, & fra le altre coſe che le vinacce ſieno d'vue dolci premute aſſai bene dopo che hanno bollito con il moſto, & ſieno freſche, percioche douendo giouare à queſto Signore vogliano eſſere di queſta ſorte, ſi come da quello che ſi è diſcorſo chiaramente appariſce, & quanto ſaranno di vue piu dolci tanto ſaranno di maggiore vtilità, ſe bene ſien' conſiderate l'infirmità di queſto Eccellentiſs. Signore, le cagioni di quelle, la compleſſione di tutto il corpo, & le altre coſe. Quanto alla maniera d'vſarle narrerò il modo comune per tutti, ſotto il qual modo verrà ſenza dubio compreſo il propio che particolarmente deue tenere coteſto Illuſtriſſimo & Eccellentiſſimo Sign. Piglinſi adunq; quelle vinacce che pur' hora habbiamo detto, ò di quell'altre che habbiamo approuate di ſopra, ma che ſieno ſtate premute di freſcho, & che habbino bollito con il

moſto,

mosto, & non con l'acqua, & amaſſinſi in terra, ò vero nel mattonato della ſtanza, & con le mani ſi accoſtino, & vniſchino, quanto è poſſibile, per cioche biſogna che ſieno in gran'quantità, & coſi fare tanto che tutte le parti ſtieno inſieme, di poi coprirle d'ogni intorno cõ vna coperta groſſa di lana, acciò non ſi raffredaſſero ſtando ſcoperte, ma ſi mantenghino calde, chiudendo anchora li uſci, & le fineſtre, maſſimamente quando l'aria fuſſe per qualche occaſione piu fredda d'el ſolito, & quando altri le vuole vſare biſogna eſſerſi ben' purgato, hauere lo ſtomacho voto de cibi, & del altre ſuperfluità, & gettate le fecce del ventre, andar poi alla maſſa delle vinac. & quiui con le mani cauare vna foſſa di lunghezza, largezza, & altezza ragioneuole, & entrarui dentro ignudo, & ſubito ricoprirſi con le medeſime vinacce che ſi erano cauate per fare la foſſa, pigliandone con le mani, & accoſtandoſele adoſſo gettando poi ſopra à quelle la coperta di lana, ma ſe le parti di ſopra & del mezo della perſona non fuſſino inferme baſterebbe poruiſi à ſedere, mettendoui dentro le gambe & i piedi che patiſchono indiſpoſitione, ſtando del reſto del corpo veſtiti al ſolito. Et ſe e' fuſſe qualche perſona molto delicata, & tenera di carne accioche le vinacce non li faceſſino qualche ſcorticaticcio ò dolore intorno alle parti del ſedere, ſe li puo metter ſotto vn'panno lino in piu doppi, affin che egli vi ſegga ſopra. Et ſe l' infirmità fuſſe nella ſtiena, & nelle ſpalle quelle

sole parti si debbono mettere nelle vinacce & nõ i piedi ò le gambe. Ma se l'infirmità occupasse tutte le parti del corpo, bisogna fare vna fossa tale che vi si possa accomodare cõ tutta la persona, & perciò torre maggiore quantità di vinacce, che lo possino coprire tutto & poruisi dentro à ghiacere come in vn'letto, eccetto che con il capo sotto alquale bisogna porre vn'guanciale & coprirsi poi con la coperta di lana, come sempre si debbe fare. Et se le braccia, & le mani fussino ĩfette quelle sole si ricoprino & in questa maniera le vinacce saranno piu vtili. Ma à molto delicati che hanno la carne tenera come donne & fanciulli sara buono che prima si rinuolghino in vn lenzuolo morbido, & vsato, & di sopra poi se le pongha le vinacce, accostandole & pigliandole con le mani & ricoprire con il panno di lana come è detto ne vi si deue stare per minore spatio di mezza hora, anchora che meglio fusse di finire l'hora intera, percioche essendo il loro caldo mediocre & temperato standoui per poco spatio di tempo à certi giouano poco & standoui piu lungamente giouano molto. tuttauia vsandole bene come si è detto l'vso di quelle è sempre vtile à tutti. Finalmente quando à bastanza vi saranno dimorati, si debbono scoprire, & andarsene nel letto caldo leggiermẽte, apparecchiato nella medesima stanza, & quiui starsi coperto ragioneuolmen te per vn'hora, di poi farsi nettare, & rasciugare con vn lenzuolo, & riuestirsi de suoi panni, ma subito

che

che eſcano delle vinacce gli biſogna di nuouo ri amaſſarle, & riunirle inſieme premendole con le mani, coprendole con il panno & coſi fare tutti li altri giorni ſeguenti, benche ſe ne cauerebbe maggior giouamento maſſimamente per i corpi robuſti vſandole non ſolamente la mattina à digiuno, ma anchora la ſera, ſi come l'vſauo io, Auuertendo non di meno che le vinacce ſi rinuouino ogni tre ò al piu lungho ogni quatro giorni, percioche paſſando piu la ſarebbe da dubitare che non ſi putrefaceſſero perdendo quel calore temperato, & acquiſtandone vn'altro dal eſteriore ſproportionato, la onde veniſſero piu à nuocere che à giouare, ma e pare che io mi ſia dimenticato di diſcorrere ſe le vinacce ſon buone à coloro, i quali per renella ò per pietra patiſchono dolori di rene conciosia che anchora queſto deſideraui ſapere da me, perche ho penſato auanti che dia fine à queſta lettera ſodisfarui in queſto anchora, maſſimamente eſſendo voi ſolito à patire ſpeſſo di queſta ſorte di dolore. Hauendo adunque le vinacce mediante il loro caldo temperato virtù di fondere, & mollificare, & ſpianare, perciò ſon d'opinione che ſieno molto vtili à quelli che grauemente ſon tormentati da dolore di rene, auuengha che comandando Hipp. nel 6. lib. delle malattie volgari che nel dolore di rene infra le altre coſe ſi attenda ad aſſottigliare, & mollificare, & eſſendo queſto ottimamente fatto come dice Galeno nel ſecondo coment. aſſottiglia-

re cioè

re cioè gli humori, & mollificare i corpi delle re
ne, accioche per esse detti humori piu ageuolmẽ
te discendino, anzi se alcuno hara osseruato con
diligenza queste due cose fino da principio, non
se gli genererà nelle rene pietra alcuna gia mai;
Perciò pare che le vinacce conferischino non po-
co, conciosia che mediante il loro caldo tempe-
rato mollifichino i corpi stessi delle rene, & assot-
tiglino gli humori liquefacendoli & rendendoli
piu atti al calare giù, & passare per dette rene, la
onde con ageuolezza poi viene ad esser pinto giù
la renella, & essendoui pietruzze, la mediocrità
del medesimo calore le rintenerisce, spezzale, e fi
nalmente le fa gettare per orina, lasciando le rene
confortate per la virtù ristrettiua che hanno. Ne
sia chi dica che la caldezza delle vinacce riscaldi
le rene maggiormente & le renda piu atte à gene-
rare le pietre, percioche essendo come gia habbia
mo determinato questo lor caldo mediocre &
temperato, mediante quello le rene si ridurrebbo
no à caldezza moderata anchora che prima fus-
sero fuora di modo calde, & pure è cosa notissi-
ma à ciascuno non che à medici che le rene non
possono generare pietre, se non quando sono qua
si focose & oltre à modo riscaldate. Per la qual co
sa l'vso moderato delle vinacce non le riscalda
anzi ripara che non vi si generi pietre, assottigliã-
do la cagione d'onde si fanno, & temperando
piu presto la troppa caldezza di quelle che è la ca
gione efficiente di formare le pietre, perche io vi
consi-

consiglio che le vsiate osseruando però tutte le cose che di sopra habbiamo detto & particolarmente le vacuationi di tutto il corpo, eleggendo vinacce di vue dolci ò vinose, che non sieno molto premute, standoui dentro per poco spatio & non perseuerare d'vsarle troppo lungho tempo, alle quali tutte cose auuertendo, ne ritrarrete non picciolo giouamento, & accioche questo nostro parlare delle vinacce, non sia tanto lungho che alle vostre orecchie & d'altri porghi molestia, basti quello che con la corrente mia penna ho scritto hauendo dichiarato & prouato à giuditio mio non solo con l'esperienza, ma anchora con fortissime ragioni il parere mio intorno à tal materia.

F. Franciscus de Pisis Ord. Min. Con. Gen. Inq. Dom. Flor. licentiam imprimendi concessit. Die VIII. Iulij M D LXXVI.

FINIS.

IN FIORENZA.
Appresso Giorgio Marescotti
M D LXXVI.